RANCILIO

coffeeing the World



KRYO 65

User Manual
Bedienungsanleitung
Mode d’emploi

Manuale d’uso
Manual de instrucciones
Manual do utilizador

Dear customer
First of all, we thank you for choosing RANCILIO.
We are confident that the product you have purchased will meet all your expectations. The product you are about to use is the outcome of extensive research and development. It is the most efficient, user-friendly and well designed machine of its kind.
This manual outlines the correct use and maintenance and will help you to get the best results from your machine. We hope you will find our explanations clear and we may continue to earn your business in the future.

Verehrte Kundin, verehrter Kunde
Wir danken Ihnen, dass Sie sich für RANCILIO entschieden haben. Wir sind überzeugt, dass das Produkt, das Sie erworben haben, alle Ihre Erwartungen erfüllen wird. Dieses Produkt ist das Ergebnis sorgfältiger Forschung und Entwicklung. Wir legen besonderen Wert auf Leistungsfähigkeit, Benutzerfreundlichkeit und Design.
Die Bedienungsanleitung wird Ihnen helfen Ihre Kaffeemaschine ordnungsgemäss zu bedienen, zu verstehen und das beste Ergebnis zu erzielen. Wir hoffen, unsere Erklärungen sind klar und verständlich und wir dürfen Sie auch in Zukunft zu unseren geschätzten Kunden zahlen.

Chère cliente, cher client
Tout d'abord merci d'avoir choisi RANCILIO.
Nous avons l'assurance que le produit que vous venez d'acheter vous donnera entière satisfaction, tout comme tous nos autres produits sont conçus pour le faire. Le produit que vous allez utiliser est l'aboutissement de minutieux travaux de recherche et d'essais. Nous garantit que l'équipement fourni offre une fonctionnalité, une sécurité et une satisfaction maximales par rapport aux produits actuellement sur le marché, à la fois en termes de design et de performances.
Ce livret d'instructions qui explique comment utiliser et entretenir correctement votre produit vous aidera à obtenir les meilleurs résultats d'utilisation possibles. Nous espérons que nos explications sont faciles à comprendre et que vous resterez l'un de nos fidèles clients à l'avenir.

Gentile cliente
Grazie per averci accordato la Sua fiducia.
Siamo sicuri che il prodotto che Lei ha acquistato risponderà in pieno alle Sue aspettative. Il prodotto che Lei si accinge ad usare è il risultato di approfonditi studi e meticolose sperimentazioni ed è quanto di più funzionale, sicuro ed apprezzabile, anche sotto il profilo del design, si possa trovare sul mercato.
Questo manuale per il corretto uso e manutenzione La aiuterà a sfruttare al meglio la sua macchina. Sperando che trovi chiare le nostre spiegazioni, ci auguriamo di poterLa sempre annoverare tra i nostri clienti.

Estimado cliente
Ante todo, queremos agradecerle por haber elegido RANCILIO.
Estamos seguros de que el producto que ha adquirido cumplirá con todas sus expectativas. El producto que está a punto de utilizar es el resultado de extensas actividades de investigación y desarrollo. Es la que ofrece el mejor rendimiento, es la más fácil de usar y la mejor diseñada de su clase.
Este manual de instrucciones, en el que se explica la manera correcta de utilizar y mantener su producto, le ayudara a obtener los mejores resultados. Esperamos que nuestras explicaciones le parezcan claras y fáciles de comprender y que siga siendo en el futuro uno de nuestros fieles clientes.

Caro cliente
Em primeiro lugar, obrigado por seleccionar a RANCILIO.
Estamos confiantes de que o produto que adquiriu ira dar resposta a todas as suas expectativas. O produto que esta prestes a utilizar e o resultado de uma investigacao e desenvolvimento extensivos. Trata-se da máquina mais eficiente, facil de utilizar e bem concebida do seu genero.
Este manual descreve a utilizacao e manutencao correctas e ira ajuda-lo a obter os melhores resultados da sua máquina.
Esperamos que considere as nossas explicacoes claras e que possamos continuar a contar com a sua empresa no futuro.

ENGLISH

DEUTSCH

FRANCAIS

ITALIANO

ESPAGÑOL

PORTUGUES

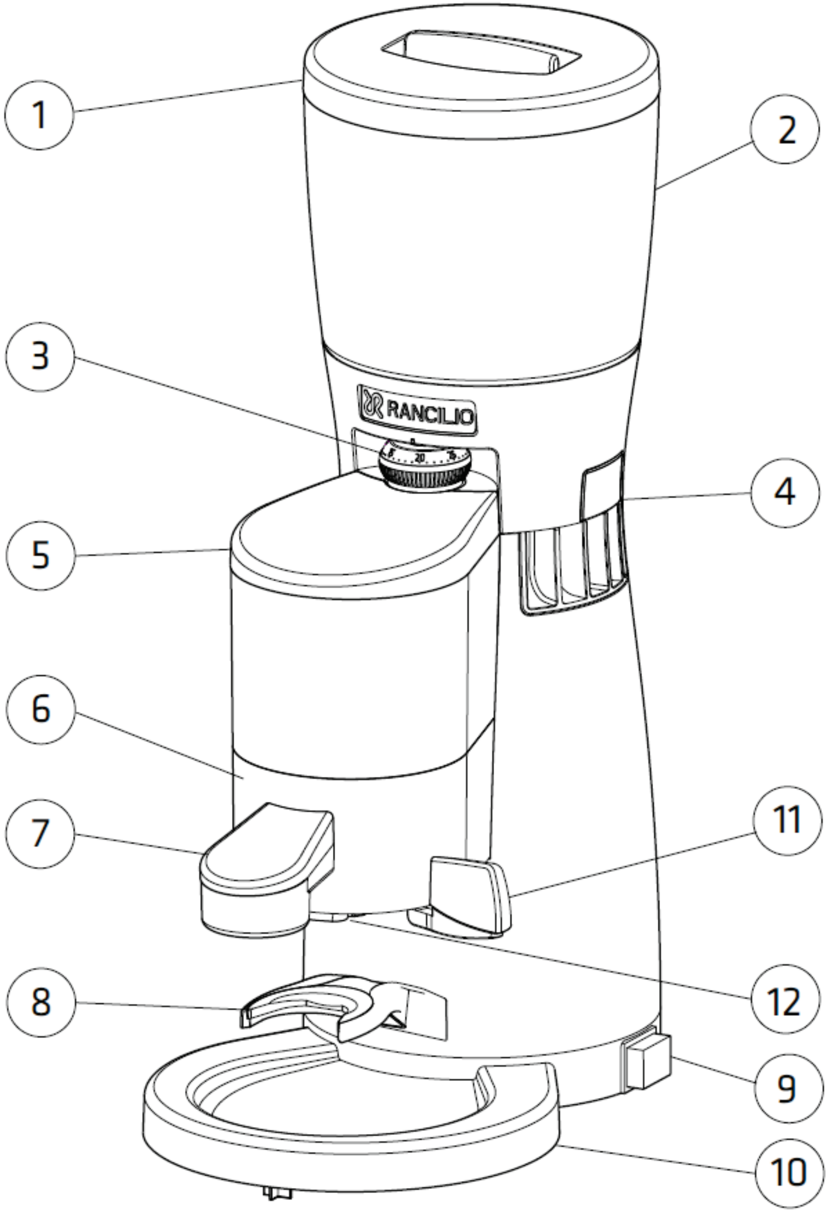


Fig. 1

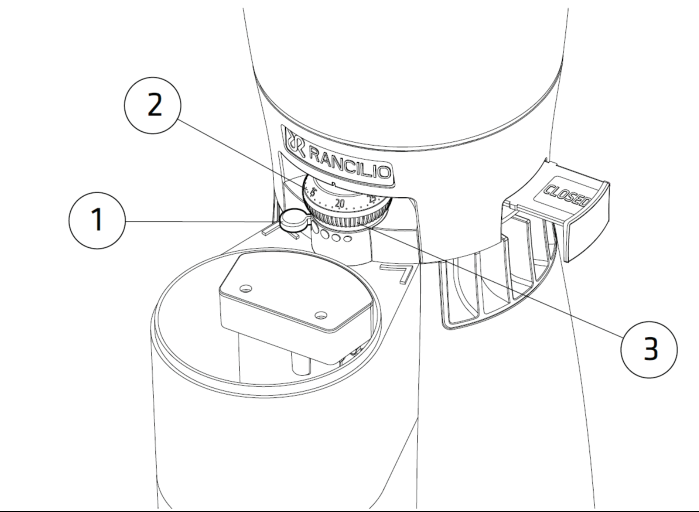


Fig. 2

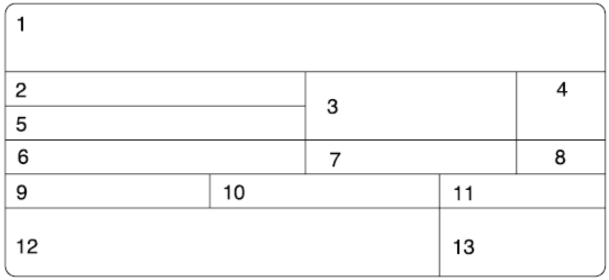


Fig. 3

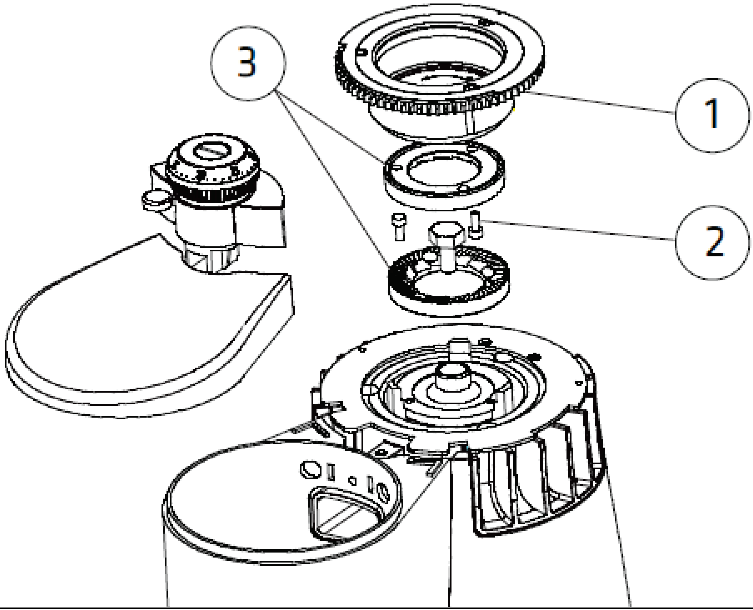


Fig. 4

ENGLISH

KRYO 65/ST KRYO 65/AT
Coffee doser grinder

1. DESCRIPTION

KRYO 65/ST
Manual-switch operated coffee grinder
KRYO 65/AT
Automatic coffee grinder with optional manual-switch operation

Legend (Fig. 1)

1. *Hopper lid*
2. *Bean hopper*
3. *Adjustment knob*
4. *Hopper locking slide*
5. *Doser lid*
6. *Doser*
7. *Tamper*
8. *Filter holder fork*
9. *Main switch*
10. *Grounds tray*
11. *Dosing lever*
12. *Doser adjustment knob*

2. OPERATION

KRYO 65/ST
Grind coffee as needed by switching the main switch (Fig. 1 – 9)
KRYO 65/AT
Press the main switch (Fig. 1 – 9). The grinding will then take place automatically.

You are advised to grind the amount of coffee required for your immediate needs, since leaving ground coffee unused for too long can result in loss of freshness and flavor.
Do not regrind coffee which has already been ground.

- *Place the filter holder in the filter holder fork (Fig. 1 – 8), pull the dosing lever (Fig. 1 – 11) firmly towards you and release, repeating the action for each dose of coffee required.*
- *Level out the coffee contained in the filter, position the filter holder under the tamper (Fig. 1 – 7) and raise gently to tamp the coffee;*
- *Check that there are no coffee grounds on the rim of the filter holder.*

3. MAINTENANCE

Maintenance operations should be carried out with the machine turned off and cold, and with the plug removed from the power source.
Do not use metallic or abrasive tools, such as steel wool, metal brushes, needles, etc., or detergents (alcohol etc.), but simply a damp cloth or sponge.

3.1. Daily

- *Clean the housing and the grounds tray.*
- *Clean the filter holder fork area.*

3.2. Periodically or after intense use

Empty the bean hopper, and clean it of oily residues left by the coffee.
Waste materials used for processing or maintenance, if not biodegradable or pollutant, should be placed in separate containers and taken to suitable collection centers.

4. TROUBLESHOOTING

4.1. Inspection that can be carried out by the user

For any type of problem or difficulty not specified here, unplug the machine, refrain from making attempts to repair or inspect the machine yourself and contact an authorized service technician.

A) The machine does not turn on:
- *Check that it is plugged in;*
- *Check that there is power being supply and that the automatic circuit breaker or main switch is turned on;*
- *Check the condition of the plug and supply cable, and if they are damaged have them replaced by a qualified technician.*

B) Coffee is not ground:
- *Check that there are coffee beans in the bean hopper;*
- *Check that the hopper locking slide is open (lever inwards)*

C) Long grinding time
- *Check the grind adjustment setting;*
- *Have the burrs replaced by qualified staff.*

D) Dose size varies:

- *Carefully clean the doser and the coffee dispenser outlet*
- *Check that the dosing lever can move freely and is not obstructed in any way.*

5. TECHNICAL DATA

Versions		**KRYO 65/ST** **KRYO 65/AT**
Machine size	*mm*	*L.220 - D.385 - H.575*
Net weight of machine	*kg*	*13*
Production	*kg/h*	*7-9*
Bean hopper capacity	*g*	*1300*
Dose adjustment	*g*	*5-10*

Identification details, specifications plate (Fig. 3)

1. *Manufacturer*
2. *Model and version*
3. *Voltage*
4. *EC Conformity mark*
5. *Serial number*
6. *Pin*
7. *Total absorption*
8. *Motor power*
9. *- -*
10. *- -*
11. *Frequency*
12. *Conformity marks*
13. *Date of manufacture*

6. INSTALLATION

Installation must be performed by a qualified technician.

The machine is delivered ready for installation according to the data on the plate Fig. 3.

Check that the main power supply is compatible with the machine.

Check that the machine, the accessories, the supply cable and the plug are intact, and in the event of damage, inform the retailer promptly.

The machines have been designed and built for grinding coffee beans for professional use.

Any other use is to be considered improper and thus dangerous.

6.1 Motor rotation

To be carried out by a qualified technician.

For machines with 3-phase electrical supply, the correct rotation of the motor should be checked.

- *Start the grinder and check that grinding is performed correctly. If this fails to occur, it means that the motor is rotating in the wrong direction.*
- *Turn off the machine and the main power supply.*
- *Invert the two phase conductors, reassemble the machine and try to perform the grinding operation again.*

6.2. Burr calibration

To be performed during installation and after burr replacement

The dosing grinders are tested with a random grind setting, and will need to be readjusted. This operation should be carried out with the bean hopper empty.

Hold down the adjustment unlock button (Fig. 2 – 1) and at the same time slowly turn the adjustment knob (Fig. 2 – 3) counter-clockwise until the burrs brush against each other (when they come into contact, the sound of metallic friction can be heard), turn the numbered ring (Fig. 2 – 2) so that the starting point 0 is frontal; move the adjustment knob (Fig. 2 – 3) in the opposite direction (clockwise), to position 10;

7. FIRST START-UP

7.1. Description of commands

KRYO 65/ST

Main switch (Fig. 1 – 9) with two positions; when switched on, the machine is on and coffee grinding begins.

KRYO 65/AT

Main switch (Fig. 1 – 9) with two positions; in position (I), the machine is on and will automatically shut-off when the doser has been filled.

7.2. Grind setting

The coffee grinder is tested by the manufacturer with a medium grind setting. The setting depends on the type of coffee used.

Adjust the grind setting only when the appliance is not in operation. Never adjust when in use.

- *Place a small quantity of coffee beans in the bean hopper and close the lid;*
- *Check that the hopper locking slide is open ((Fig. 1 – 4) pushed in)*
- *Grind a small quantity of coffee:*
- *Position the filter holder on the filter holder fork (Fig. 1 – 8), then pull the dosing lever (Fig. 1 – 11) to dispense a dose of ground coffee (this operation should be performed after adjusting the grind setting See 7.3);*
- *Brew some coffee, checking the dispensing time, which should be between 25 and 30 seconds for perfectly ground coffee;*
- *Check the appearance of the coffee and its taste, considering that excessively course grounds produce light coloured coffee without a crema, while grounds that are too fine result in strong, dark coffee without a crema.*
- *If the coffee does not respond to your desired requirements, adjust grind fineness by pressing the ring block button (Fig. 2 – 1) and turning the regulation knob (Fig. 2 – 3) counter-clockwise for a finer grind or clockwise for a coarser grind.*
- *Repeat the operation until you have obtained the desired quality of coffee.*

If using the same kind of coffee, further grinding adjustments are not normally necessary, whereas if you change type of coffee, a preliminary check is required.

7.3. Adjusting the ground coffee dose

The doses can be adjusted as follows:

- *Turn the knob below the doser (Fig. 1 – 12) counter-clockwise to increase the dose.*

8. DECOMMISSIONING

8.1. Temporary

- *Close the hopper and grind the coffee beans remaining between the burrs.*
- *Turn off the switch and unplug the appliance from the power source;*
- *Remove the ground coffee and any coffee beans remaining in the bean hopper.*
- *Perform cleaning and maintenance operations;*
- *Coil up the supply cable and attach it to the machine using adhesive tape;*
- *Cover the machine and place it in a dry place, sheltered from bad weather and to which you have exclusive access.*

8.2. Final

In addition to the operations of temporary decommissioning:

- *Cut the power cable,*
- *Pack up the machine using cardboard or similar materials and hand it over to specialized operators (authorized waste disposal collectors or dealers in second-hand goods)*

9. INFORMATION FOR SERVICE TECHNICIANS

9.1. Replacement of burrs

Although manufactured in tempered steel, the burrs are subject to wear and tear.
Their lifespan is influenced by the amount of coffee ground, its hardness and degree of roasting, as well as the quantity and purity of the coffee beans.
Small stones and various impurities have a marked abrasive action which significantly reduces the lifespan of the burrs.
When grinding time becomes noticeably longer or the grind becomes irregular, the burrs should be replaced as follows:

- *Pull the hopper locking slide (Fig. 1 – 4);*
- *Start the grinder to grind the coffee remaining between the burrs;*
- *Once grinding has finished, turn off the machine and unplug from the power source;*
- *Empty the bean hopper (Fig. 1 – 3);*
- *Remove the regulation knob (Fig. 1 – 3);*
- *Turn the upper burr-holder (Fig. 4 – 1) counter-clockwise until the head emerges completely;*
- *Unscrew the screws (Fig. 4 – 2) and remove the burrs (Fig. 4 – 3) from the burr-holder:*
- *Carefully clean the burr supports, the burr-holder thread and its housing;*
- *Position the new burrs in their holders and block them firmly in place;*
- *Reassemble the machine, performing the previous steps in reverse.*
- *Calibrate the new burrs.*

Safety instructions

- *The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.*
- *Children should not play with the machine, whether they are supervised or unsupervised.*
- *Do not leave the packing elements (plastic bags, expanded polystyrene, nails, cardboard, etc.) within the reach of children, as these elements are potential sources of danger.*
- *Do not place heavy items on the packaging. Do not stack more than three items of the same kind.*
- *Do not obstruct the suction and dispersion grilles. Do not cover with cloths, etc.*
- *If the machine freezes, leave the machine in a place with a minimum temperature of 20°C for at least 20 minutes before switching it on.*
- *Keep the packed machine in a dry place, not exposed to environmental elements and in conditions in which the temperature does not go below 5°C.*
- *Never put any vessels filled with liquid on top of the machine.*
- *Improper installation can cause damage to people, animals and things for which the manufacturer cannot be considered responsible.*
- *Install the machine on a water repellent surface (laminate, steel, ceramic, etc.) away from heat sources (oven, cooking stove, fireplace, etc.) and in conditions in which the temperature may not go below 5°C. KEEP WARM. Place on even surface.*
- *Do not leave the machine exposed to environmental elements or place them in damp rooms such as bathrooms.*
- *Switch off the appliance and disconnect from power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.*
- *Only use original spare parts in order to avoid compromising the safety and proper functioning of the machine.*
- *In an emergency, such as fire, unusual noise, overheating, etc., take immediate action, disconnect the power.*
- *When in doubt, request a detailed diagram of the supplied power from a qualified electrician.*
- *Adaptors, multiple sockets and/or extensions must not be used.*
- *Before connecting the equipment, check if the data on the machine corresponds to your electrical power supply.*
- *The power supply must be provided with the following safety devices: efficient grounding connection; section of conductors suitable for absorption capacity; efficient grounding leakage protection circuit breaker.*
- *If the power supply cable to the machine is damaged it must be replaced by the manufacturer or his service personnel or an authorized electrician in order to prevent any risks.*
- *The machine has to be connected to the fixed installation using a UL listed grounding type plug of proper rating. Plug shall be selected and installed only by qualified personnel. (For US and Canada only).*

Specific safety instructions

- *Installation and first start up must only be carried out by a RANCILIO service technician or trained RANCILIO representative with due regard to all local installation regulations.*
- *Leave enough free space around the machine to facilitate its use and the performance of any maintenance operations.*
- *The machine must not be set up in areas where water tubes or highpressure cleaners are in use!*
- *A qualified electrician must make all electrical connections.*
- *A power switch (mains switch) and / or an electrical socket must be connected, and readily accessible, near the machine.*
- *The power switch must isolate the machine completely from the power supply. The gap between the contacts must be at least 3mm.*

DEUTSCH

KRYO 65/ST KRYO 65/AT
Kaffeemühle mit Dosierer

1. BESCHREIBUNG

KRYO 65/ST
Kaffeemühle mit manueller Ein- und Ausschaltung
KRYO 65/AT
Automatische Kaffeemühle mit manueller Ein- und Ausschaltmöglichkeit

Legende (Fig. 1)

1. *Bohnenbehälterdeckel*
2. *Bohnenbehälter*
3. *Regler*
4. *Bohnenbehälterverschluss*
5. *Dosiererdeckel*
6. *Dosierer*
7. *Kaffeepresser*
8. *Siebträgeraufnahmegabel*
9. *Hauptschalter*
10. *Auffangschale*
11. *Dosierhebel*
12. *Einstellknopf für Dosiermenge*

2. FUNKTIONSWEISE

KRYO 65/ST
Kaffee nach Bedarf durch Betätigen des Hauptschalters (Fig. 1 -9) mahlen.
KRYO 65/AT
Hauptschalter (Fig. 1 -9) betätigen; der Mahlvorgang wird automatisch durchgeführt.

Es wird empfohlen, immer nur die für den sofortigen Bedarf notwendige Menge zu vermahlen, da zu lange aufbewahrter gemahlener Kaffee an Frische und Aroma verliert.
Bereits gemahlenen Kaffee nicht nochmals mahlen.

- *Siebträger in die Aufnahmegabel (Fig. 1 - 8) einsetzen, Dosierhebel (Fig. 1 -11) ein- oder mehrmals kräftig zu sich ziehen und wieder loslassen, jedes Betätigen des Dosierhebels entspricht einer Portion.*
- *Kaffee im Sieb glattstreichen, Siebträger unter den Kaffeepresser (Fig. 1 -7) schieben und den Kaffee nicht allzu kräftig festdrücken.*
- *Darauf achten, dass keine Kaffeereste auf dem Rand des Siebträgers verbleiben.*

3. REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigungsarbeiten immer bei ausgeschaltetem, kaltem Gerät vornehmen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
Keine metallischen oder scheuernden Hilfsmittel wie Stahlwolle, Stahlbürsten, Nadeln etc. und auch keine aggressiven Reinigungsmittel (Alkohol etc.) verwenden, sondern ein feuchtes Tuch oder einen feuchten Schwamm.

3.1. Tägliche Reinigung

- *Mühlengehäuse und Auffangschale reinigen.*
- *Dosierbereich unter dem Dosierer reinigen.*

3.2. Regelmässige Pflege und Reinigung nach intensivem Gebrauch

Bohnenbehälter entleeren, fettige Kaffeerückstände entfernen.
Für Reinigung und Pflege verwendete Stoffe, die nicht biologisch abbaubar bzw. umweltschädlich sind, in getrennten Behältern an Abfallsammelstellen abgeben.

4. PROBLEME UND LÖSUNGEN

4.1. Vom Bediener durchführbare Kontrollen

Bei allen anderen nicht spezifizierten Defekten oder Problemen den Netzstecker ziehen, jedoch keine direkten Reparaturen oder Kontrollen vornehmen, sondern den technischen Kundendienst hinzuziehen.

A) Das Gerät lässt sich nicht einschalten:
- *Prüfen, ob der Netzstecker eingesteckt ist.*
- *Prüfen, ob Netzstrom vorhanden, der FI-Schalter nicht herausgesprungen und der Hauptschalter am Gerät eingeschaltet ist.*
- *Netzstecker und Anschlusskabel auf Funktionstüchtigkeit prüfen. Bei Beschädigungen vom Fachmann austauschen lassen.*

B) Die Mühle mahlt nicht:
- *Prüfen, ob der Bohnenbehälter mit Kaffeebohnen gefüllt ist.*

- *Prüfen, ob der Bohnenbehälterverschluss offen ist (Verschluss nach innen).*

C) Das Mahlen dauert zu lange:
- *Mahlgradeinstellung kontrollieren.*
- *Mahlscheiben vom Fachmann austauschen lassen.*

D) Die Dosierung ist ungleichmässig:
- *Dosierer und Pulverauswurf sorgfältig reinigen.*
- *Prüfen, ob der Dosierhebel frei beweglich ist und sich komplett verschieben lässt.*

5. TECHNISCHE DATEN

Versionen		**KRYO 65/ST** **KRYO 65/AT**
Abmessungen	*mm*	*L.220 - B.385 - H.575*
Nettogewicht	*kg*	*13*
Leistung	*kg/h*	*7-9*
Fassungsvermögen Bohnenbehälter	*g*	*1300*
Einstellung der Dosierung	*g*	*5-10*

Kenndaten auf dem Typenschild (Fig. 3)

1. *Hersteller*
2. *Modell und Version*
3. *Spannung*
4. *CE-Kennzeichnung*
5. *Seriennummer*
6. *Pin*
7. *Anschlussleistung*
8. *Motorleistung*
9. *- -*
10. *- -*
11. *Frequenz*
12. *Konformitätszeichen*
13. *Produktionsdatum*

6. INSTALLATION

Die Installation muss von einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden.

Das Gerät wird installationsbereit gemäss den Kenndaten in Fig. 3 geliefert.
Sicherstellen, dass die Anschlussleitung dieselben Eigenschaften wie das Gerät hat.
Mühle, Zubehörteile, Anschlusskabel und Stecker auf Schäden prüfen und gegebenenfalls umgehend den Händler informieren.
Das Gerät wurde für das Mahlen von Kaffeebohnen im professionellen Einsatz konzipiert und gebaut.
Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäss und ist gefährlich.

6.1 Motordrehrichtung

Darf nur durch qualifizierten Techniker vorgenommen werden.

Bei Geräten, die mit Dreiphasenwechselstrom betrieben werden, muss die korrekte Motordrehrichtung kontrolliert werden.
- *Mühle starten und prüfen, ob der Mahlvorgang korrekt läuft. Ist dies nicht der Fall, bedeutet das, dass der Motor in die falsche Richtung dreht.*
- *Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.*
- *Zwei Phasenleiter austauschen, alles wieder zusammenbauen und einen weiteren Mahlversuch starten.*

6.2. Kalibrierung der Mahlscheiben

Bei der Installation und nach Mahlscheibenwechsel

Die Kaffeedosiermühle wird mit einer werkseitigen Mahlgrad-einstellung ausgeliefert, eine Nachjustierung bei leerem Bohnenbehälter ist erforderlich.

Den Verriegelungsknopf (Fig. 2 -1) gedrückt halten und gleichzeitig den Regler (Fig. 2 -3) langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sich die Mahlscheiben berühren (dies ist an einem feinen metallischen Klirrgeräusch erkennbar). Den nummerierten Ring (Fig. 2 -2) in Nullstellung drehen und so einstellen, dass die 0 nach vorne zeigt. Dann den Regler (Fig. 2 -3) in die Gegenrichtung (im Uhrzeigersinn) in die Stellung 10 drehen.

7. INBETRIEBNAHME

7.1. Beschreibung der Bedienelemente

KRYO 65/ST

Hauptschalter (Fig. 1 -9) mit zwei Stellungen. In Stellung (I) wird die Stromzufuhr aktiviert und der Mahlvorgang gestartet.

KRYO 65/AT

Hauptschalter (Fig. 1 -9) mit zwei Stellungen. In Stellung (I) wird die Stromzufuhr aktiviert. Der Mahlvorgang wird automatisch durchgeführt

7.2. Mahlgradjustierung

Die Kaffeemühle wird vom Hersteller mit einer mittleren Mahlgradeinstellung ausgeliefert. Welcher Mahlgrad gewählt wird, hängt von der verwendeten Kaffeesorte ab.

Die Mahlgradjustierung nur bei stillstehender Mühle vornehmen, niemals bei laufender Mühle!

- *Eine kleine Menge Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter einfüllen und den Deckel schliessen.*
- *Prüfen, ob der Behälter offen ist (Bohnenbehälterverschluss (Fig. 1 - 4) eingeschoben).*
- *Eine kleine Portion Kaffee mahlen:*
- *Siebträger in die Aufnahmegabel (Fig. 1 - 8) einsetzen und Dosierhebel (Fig. 1 -11) betätigen, um die gemahlene Portion Kaffee zu entnehmen (dies ist nach Einstellung der Dosierung durchzuführen, siehe 7.3).*
- *Einen Kaffee zubereiten und dabei die Brühdauer kontrollieren, die bei optimaler Mahlgradeinstellung zwischen 25 und 30 Sekunden liegen soll.*
- *Kaffee auf Farbe und Geschmack prüfen. Ein zu grober Mahlgrad ergibt hellen Kaffee ohne Crema, während ein zu feiner Mahlgrad starken, dunklen Kaffee ohne Crema ergibt.*
- *Fällt der Kaffee nicht wunschgemäss aus, Mahlgrad durch Drücken des Verriegelungsknopfs (Fig. 2 -1) und Drehen des Reglers (Fig. 2 -3) gegen den Uhrzeigersinn für einen feineren Mahlgrad bzw. im Uhrzeigersinn für einen gröberen Mahlgrad einstellen.*
- *Vorgang so lange wiederholen, bis die gewünschte Kaffeequalität erreicht ist.*

Bei Verwendung derselben Kaffeesorte sind normalerweise keine weiteren Mahlgradeinstellungen notwendig. Wenn jedoch die Kaffeesorte gewechselt wird, muss eine neue Mahlgradjustierung vorgenommen werden.

7.3. Einstellung der Dosierung

Zum Einstellen der Dosierung wie folgt vorgehen:

- *Um die Menge zu erhöhen, den Knopf (Fig. 1 – 12) unter dem Dosierer gegen den Uhrzeigersinn drehen.*

8. AUSSERBETRIEBNAHME

8.1. Vorübergehend

- *Bohnenbehälter schliessen und die zwischen den Mahlscheiben verbliebenen Bohnen mahlen.*
- *Gerät abschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.*
- *Gemahlenen Kaffee und eventuell im Bohnenbehälter verbliebene Bohnen entfernen.*
- *Reinigung durchführen.*
- *Stromkabel aufwickeln und mit Klebeband am Gerät fixieren.*
- *Gerät abdecken und an einem trockenen, witterungsgeschützten und sicheren Ort aufbewahren.*

8.2. Endgültig

Zusätzlich zur vorübergehenden Ausserbetriebnahme ist Folgendes vorzunehmen:

- *Anschlusskabel durchschneiden,*
- *Gerät mit Karton oder anderem Material verpacken und der zuständigen Stelle übergeben (autorisierte Abfallentsorgung oder Rücknahmestelle für Altgeräte).*

9. INFORMATION FÜR DEN KUNDENDIENST

9.1. Mahlscheibenwechsel

Die Mahlscheiben sind zwar aus gehärtetem Stahl gefertigt, nutzen sich aber mit der Zeit ab.
Ihre Lebensdauer ist von der gemahlenen Kaffeemenge, von Härte und Röstgrad der Kaffeebohnen sowie von der Reinheit des Mahlgutes abhängig.
Steinchen und andere Verunreinigungen haben eine stark scheuernde Wirkung, die die Lebensdauer der Mahlscheiben beträchtlich verkürzen kann.
Wenn der Mahlvorgang ungewöhnlich lange dauert oder das Mahlergebnis unregelmässig ausfällt, sind die Mahlscheiben wie folgt zu wechseln:

- *Trichterverschlusshebel (Fig. 1 - 4) betätigen.*
- *Mühle starten, um die zwischen den Mahlscheiben verbliebenen Bohnen zu mahlen.*
- *Nach Ende des Mahlvorgangs Gerät ausschalten und Anschlusskabel abziehen.*
- *Bohnenbehälter (Fig. 1 -2) entleeren.*
- *Regler (Fig. 1 -3) entfernen.*
- *Oberen Mahlscheibenhalter (Fig. 4 - 1) gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Block komplett herausgefahren ist.*
- *Schrauben (Fig. 4 -2) lösen und Mahlschreiben (Fig. 4 -3) aus der Halterung nehmen.*
- *Auflageflächen der Mahlscheiben sowie Gewinde und Sitz des Mahlscheibenhalters sorgfältig reinigen.*
- *Die neuen Mahlscheiben in die entsprechenden Halterungen einsetzen und fixieren.*
- *Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.*
- *Die neuen Mahlscheiben kalibrieren.*

Sicherheitshinweise

- *Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, es sei denn, sie werden bei der Nutzung angeleitet oder beaufsichtigt.*
- *Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit der Maschine spielen.*
- *Verpackungselemente (Plastiksäcke, Schaumstoffe, Nagel, Kartons, usw.) dürfen Kindern nicht zuganglich gemacht werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.*
- *Es dürfen nicht mehr als drei verpackte Maschinen desselben Typs aufeinander gestapelt und keine schweren Gegenstände auf den Kisten gelagert werden.*
- *Lüftungsgitter nicht verstopfen. Nicht mit Tüchern abdecken.*
- *Sollte die Maschine gefrieren, lassen Sie die Maschine an einem Ort mit einer Temperatur von nicht unter 20°C mindestens 20 Minuten vor dem Einschalten stehen.*
- *Die verpackte Maschine muss an einem trockenen, vor Witterungseinflüssen geschützten Ort gelagert werden. Die Umgebungstemperatur darf nicht unter 5 °C fallen.*
- *Nie mit Flüssigkeiten gefüllte Gefässe auf das Gerat stellen.*
- *Nicht fachgerechte Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.*
- *Maschine auf einer wasserabweisenden Oberfläche (Laminat, Stahl, Keramik, usw.) installieren. Nicht in der Nähe von Wärmequellen (Ofen, Herd, Kamin, usw.) aufstellen. Die Umgebungstemperatur darf nicht unter 5 °C fallen. MASCHINE VOR FROST SCHUTZEN! Die Oberfläche muss eben sein.*
- *Maschine keinen Witterungseinflüssen aussetzen und nicht in feuchten Raumen wie Badezimmern installieren.*
- *Schalten Sie das Gerat aus und trennen es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör austauschen oder sich Teilen nähern, die sich im Betrieb bewegen.*
- *Nur original Ersatzteile vom Hersteller verwenden, um den störungsfreien Betrieb zu gewährleisten.*
- *Im Notfall, z.B. Feuer, merkwürdigen Geräuschen oder Überhitzung, sofort den Netzstecker ziehen.*
- *Im Zweifelsfall die elektrische Anlage von einem Fachmann überprüfen lassen.*
- *Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und / oder Verlängerungskabeln ist nicht erlaubt.*
- *Vor dem Anschluss der Maschine überprüfen, ob die auf dem Schild angegebenen Daten mit denen des Installationsorts übereinstimmen.*
- *Die elektrische Netzversorgung muss den Sicherheitsvorschriften entsprechen und folgende Schutzeinrichtungen enthalten: Schutzerdung; ein dem Leistungsbedarf angemessenen Kabeldurchmesser; Leitungsschutzschalter.*
- *Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, durch seinen technischen Service oder von einer Fachperson ersetzt werden, um jegliche Risiken zu vermeiden.*
- *Die Maschine darf nur unter Verwendung eines geerdeten UL-Steckers in der richtigen Dimension an die Festinstallation angeschlossen werden. Der Stecker darf nur von qualifiziertem Personal ausgewählt und installiert werden. (nur für USA und Kanada).*

Spezifische Sicherheitshinweise

- *Installation und Inbetriebnahme dürfen ausschliesslich von einem RANCILIO Servicetechniker oder einem ausgebildeten RANCILIO-Spezialisten unter Berücksichtigung aller lokalen Installationsvorschriften durchgeführt werden.*
- *Zur einfacheren Bedienung und für Wartungsarbeiten genügend Freiraum um die Maschine lassen.*
- *Die Maschine darf nicht in Raumen aufgestellt werden, in denen mit Wasserschlauch oder Hochdruckreinigern gearbeitet wird!*
- *Der Elektroanschluss muss von einem zugelassenen Elektro-Installateur vorgenommen werden.*
- *Ein elektrischer Schalter (Netzschalter) und / oder ein Netzstecker muss leicht zuganglich installationsseitig vorgeschaltet werden.*
- *Der elektrische Hauptschalter muss die Maschine wirksam und allpolig vom Elektronetz trennen. Die Kontaktöffnung muss dabei mindestens 3mm betragen.*

FRANCAIS

KRYO 65/ST   KRYO 65/AT
Machine pour la mouture et le dosage du café

1. DESCRIPTION

KRYO 65/ST
Machine pour la mouture du café avec allumage et extinction en mode manuel;
KRYO 65/AT
Machine pour la mouture du café fonctionnant en mode automatique avec allumage et extinction possibles en mode manuel.

Légende (Fig. 1)

1. *Couvercle de trémie*
2. *Trémie à grains*
3. *Poignée*
4. *Fermeture de trémie*
5. *Couvercle du doseur*
6. *Doseur*
7. *Presse-café*
8. *Fourche de référence*
9. *Interrupteur général*
10. *Bac de récupération de poudre*
11. *Levier doseur*
12. *Poignée dosage*

2. FONCTIONNEMENT

KRYO 65/ST
Moudre le café en appuyant sur l'interrupteur général (Fig. 1 - 9)
KRYO 65/AT
Appuyer sur l'interrupteur général (Fig. 1 - 9), après quoi la mouture est effectuée en mode automatique.

Il est recommandé de moudre la quantité de café nécessaire au besoin immédiat car le café moulu laissé trop longtemps inutilisé perd sa fraîcheur et son arôme.
Ne pas moudre une seconde fois le café déjà moulu.

- *Placer le porte-filtre dans la fourche de référence (Fig. 1 - 8), tirer vers soi par un mouvement ferme puis relâcher le levier doseur(Fig. 1 - 11) une ou plusieurs fois selon les doses qui doivent être extraites (chaque mouvement du levier correspond à une dose).*
- *Niveler le café contenu dans le filtre, placer le porte-filtre sous le presse-café (Fig. 1 - 7) et soulever en douceur pour rendre le café compact ;*
- *Contrôler que le bord du porte-filtre est exempt de café moulu.*

3. ENTRETIEN

Pour effectuer les opérations d'entretien, la machine doit être éteinte et froide et la prise d'alimentation débranchée.
Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'outils métalliques ou abrasifs de type tampon à récurer, brosses métalliques, aiguilles, etc., ni de détergents, (alcool etc.). Utiliser plutôt un chiffon ou une éponge humide.

3.1. Quotidien

- *Nettoyer la structure et le bac de récupération de poudre.*
- *Nettoyer la zone de dosage placée sous le récipient de café.*

3.2. Périodique ou après usage intensif

Vider le récipient de café en grains, et le nettoyer de tous les résidus huileux laissés par le café.
Les matériaux de rebut utilisés pour le travail ou l'entretien, s'ils ne sont pas biodégradables ou polluants, doivent être entreposés dans des conteneurs séparés et éliminés dans des centres de recyclage spécialisés.

4. INCONVÉNIENTS ET REMÈDES

4.1. Opérations de contrôle pouvant être effectuées par l'utilisateur

Pour tout autre type d'anomalie ou d'inconvénient non spécifié, débrancher la prise de courant, s'abstenir d'intervenir directement dans la réparation ou la vérification et s'adresser au service technique d'assistance qualifié.

A) La machine ne s'allume pas :
- *contrôler si la prise est branchée ;*
- *Contrôler le courant du réseau d'alimentation ainsi que le branchement du disjoncteur ou de l'interrupteur général ;*
- *Contrôler l'état de la prise ou du câble d'alimentation, en cas d'endommagement, les faire remplacer par du personnel qualifié.*

B) La machine ne moud pas le café :

- *Contrôler la présence de café en grains dans le récipient ;*
- *Contrôler l'ouverture du levier de fermeture de trémie (levier vers l'intérieur)*

C) Durée de mouture prolongée

- *Contrôler le réglage de la mouture ;*
- *Faire remplacer les meules par du personnel qualifié.*

D) Les doses ne sont pas uniformes :

- *Nettoyer soigneusement le doseur et le bec de sortie du café*
- *Contrôler le parcours complet et libre du levier doseur.*

5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Versions		**KRYO 65/ST** **KRYO 65/AT**
Dimensions de la machine	*mm*	*L.220 - P.385 - H.575*
Poids net de la machine	*kg*	*13*
Production	*kg/h*	*7-9*
Capacité du Trémie à grains	*g*	*1300*
Réglage des doses	*g*	*5-10*

Schéma d'identification des données de la plaque (Fig. 3)

1. *Fabricant*
2. *Modèle et version*
3. *Tension*
4. *Marquage de conformité CE*
5. *Numéro de série*
6. *Pin*
7. *Absorption totale*
8. *Puissance moteur*
9. *- -*
10. *- -*
11. *Fréquence*
12. *Marques de conformité*
13. *Date de fabrication*

6. INSTALLATION

L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié.

La machine est livrée prête à l'installation, conformément aux données de la plaque, Fig. 3.

S'assurer que le réseau électrique possède les mêmes caractéristiques que celles de la machine.

Contrôler l'intégrité de la machine, des accessoires, du câble d'alimentation et de la prise, et en cas d'endommagements, avertir immédiatement le revendeur.

Les machines ont été élaborées et construites pour la mouture du café en grains à usage professionnel.

Tout autre usage est considéré comme impropre et donc dangereux.

6.1 Rotation du moteur

À effectuer par le technicien qualifié.

Pour les machines à alimentation électrique triphasée, il est nécessaire de contrôler la rotation correcte du moteur.

- *Mettre en marche le moulin à café et contrôler que la mouture est effectuée correctement. Si ce n'est pas le cas, ceci signifie que le moteur tourne dans le sens contraire.*
- *Eteindre la machine et l'interrupteur général de réseau.*
- *Inverser les deux conducteurs de phase entre eux, remonter le tout et tenter à nouveau de procéder à la mouture.*

6.2. Réglage des meules

À effectuer en phase d'installation et après le remplacement des meules

Les moulins-doseurs sont testés à l'aide d'un réglage de mouture indicatif, pour lequel il est nécessaire de procéder à un nouveau réglage à effectuer avec le récipient à trémie vide.

Maintenir le bouton ferme-embout pressé (Fig. 2 - 1) et simultanément, tourner lentement la poignée (Fig. 2 - 3)dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les meules s'effleurent (le contact est repérable à un léger bruit de frottement métallique), tourner l'embout numéroté (Fig. 2 - 2) jusqu'à rejoindre le point de remise à zéro, puis déplacer l'embout numéroté de manière à ce que le 0 se trouve en position frontale ; puis déplacer la poignée (Fig. 2 - 3) dans le sens inverse (des aiguilles d'une montre) en la portant jusqu'à la position numérotée 10;

7. MISE EN SERVICE

7.1. Description des commandes

KRYO 65/ST

Interrupteur général (Fig. 1 – 9) à deux positions ; lorsqu'il est appuyé, le raccordement électrique est effectué et la mouture du café démarre.

KRYO 65/AT

Interrupteur général (Fig. 1 – 9) à deux positions; en position (I), le raccordement électrique est effectué ;

7.2. Réglage de la mouture

Le moulin à café est testé par le constructeur via un réglage de mouture intermédiaire. Puis, tout dépend donc du type de café utilisé.

Effectuer le réglage de la mouture uniquement lorsque l'appareil est éteint, ne jamais procéder au réglage lorsque l'appareil est en marche.

- *Introduire une petite dose de café en grains dans le récipient à trémie et fermer le couvercle ;*
- *Contrôler l'ouverture de la trémie (fermeture de trémie (Fig. 1 - 4) vers l'intérieur) ;*
- *Procéder à la mouture d'une petite dose de café :*
- *Placer le porte-filtre sur la fourche de référence (Fig. 1 - 9), puis actionner le levier doseur (Fig. 1 - 11) pour faire descendre la dose de café moulu (cette opération doit être effectuée après le réglage de la dose de café moulu, voir 7.3);*
- *Préparer un café en contrôlant le temps de distribution qui doit être compris, pour une mouture optimale, entre 25 et 30 secondes ;*
- *Contrôler l'aspect du café et la saveur en considérant qu'une mouture trop grosse produit un café clair et sans crème, tandis qu'une mouture trop fine produit un café fort, foncé et sans crème.*
- *Si le café ne satisfait pas aux attentes, régler la mouture en appuyant sur le bouton (Fig. 2 - 1) et en tournant l'embout (Fig. 2 - 3) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour une mouture plus fine ou dans le sens des aiguilles d'une montre pour une mouture plus grosse.*
- *Répéter l'opération jusqu'à obtenir la quantité de café désirée,*

Si le même type de café est utilisé, aucun autre réglage de mouture n'est normalement nécessaire, tandis qu'en cas de changement de type de café, il est nécessaire de procéder à un nouveau contrôle préliminaire.

7.3. Réglage de la dose de café moulu

Les doses peuvent être réglées comme suit :

- *Actionner la poignée (Fig. 1 – 12) sous le doseur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter la dose.*

8. MISE HORS SERVICE

8.1. Temporaire

- *Fermer le récipient à trémie et moudre le café en grains restant entre les meules ;*
- *Eteindre l'interrupteur et débrancher la prise d'alimentation électrique ;*
- *Retirer le café moulu et l'éventuel café en grains resté dans le récipient à trémie ;*
- *Effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien ;*
- *Enrouler le câble électrique et le fixer sur la machine à l'aide du ruban adhésif ;*
- *Couvrir la machine et la ranger dans un environnement sec, à l'abri des intempéries et à l'accès exclusif.*

8.2. Définitive

En plus des opérations de mise hors service temporaire, il convient de :

- *Couper le câble d'alimentation,*
- *Emballer la machine avec le carton ou autre et la remettre à la personne compétente (tri des déchets autorisé ou retrait usagé).*

9. INFORMATION POUR LE SERVICE D'ASSISTANCE

9.1. Remplacement des meules

Les meules, bien qu'étant construites en acier trempé, sont sujettes à l'usure.
Leur durée de vie est influencée par la quantité de café moulu, par sa dureté et son niveau de torréfaction, ainsi que par la quantité et la pureté des confections de café en grains.
Les petits cailloux et les impuretés diverses ont une forte influence abrasive qui réduit de manière significative la durée de vie des meules.
Quand le temps de mouture est prolongé de manière notable ou quand la mouture devient irrégulière, il convient de procéder au remplacement des meules en agissant comme suit :

- *Tirer le levier de fermeture à trémie (Fig. 1 - 4) ;*
- *Mettre en marche le moulin-doseur pour moudre le café resté entre les meules ;*
- *Une fois la mouture achevée, éteindre la machine et débrancher la prise d'alimentation ;*
- *Vider le récipient à trémie (Fig. 1 - 2) ;*
- *Ôter la poignée de réglage (Fig. 1 - 3);*
- *Tourner le porte-meules supérieur (Fig. 4 - 1) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la sortie complète de la tête ;*
- *Dévisser les vis (Fig. 4 - 2) et démonter les meules (Fig. 4 - 3) du support porte-meules :*
- *Nettoyer soigneusement les plans d'appui des meules, le filetage du porte-meules et le siège ;*

- *Placer les nouvelles meules dans leurs supports et les bloquer fermement ;*
- *Remonter le tout en procédant dans l'ordre inverse.*
- *Procéder au réglage des nouvelles meules.*

Consignes de sécurité

- *Cet appareil n'est pas prévu pour être utilise par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions.*
- *Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.*
- *Tenir le matériel d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, cartons, etc.) hors de portée des enfants car il constitue une source potentielle de danger.*
- *Ne pas poser d'objets lourds sur l'emballage. Ne pas empiler plus de trois articles de même nature.*
- *Ne pas obstruer les grilles d'aspiration et de dispersion. Ne pas recouvrir avec des chiffons, etc.*
- *Si la machine gelé, laisser la machine dans un lieu avec une température égale ou supérieure à 20 °C pendant au moins 20 minutes avant de l'utiliser.*
- *Stocker la machine emballée dans un endroit sec, non expose aux intempéries et ou la température ne descend pas au-dessous de 5°C.*
- *Ne jamais placer de récipients remplis de liquide sur la machine.*
- *Toute installation non réalisée dans les règles peut blesser des personnes et animaux et endommager des biens. Dans ce cas, le fabricant décline toute responsabilité.*
- *Installer la machine sur une surface hydrophobe (lamine, acier, céramique, etc.) à l' écart des sources de chaleur (four, plan de cuisson, cheminée, etc.) et ou la température ne descend pas au-dessous de 5°C. LA MACHINE CRAINT LE GEL. La surface doit être plane.*
- *Ne pas exposer la machine aux intempéries ou la placer dans une pièce humide comme la salle de bains.*
- *Eteindre l'appareil et le débrancher avant de remplacer des accessoires ou d'approcher de pièces qui sont mobiles lorsqu'elles sont utilisées.*
- *Utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine afin de ne pas compromettre la sécurité et le bon fonctionnement de la machine.*
- *En cas d'urgence, comme un incendie, bruit inhabituel, surchauffe, etc., réagir immédiatement en coupant le courant.*
- *En cas de doute, se procurer un schéma électrique détaille auprès d'un électricien qualifie.*
- *L'utilisation d'adaptateurs, multiprises et/ou rallonges est interdite.*
- *Avant de brancher l'appareil, vérifier que les caractéristiques de la machine correspondent à celles du réseau électrique.*
- *L'alimentation électrique doit comporter les dispositifs de sécurité suivants: mise à la terre efficace, section des conducteurs adaptée aux puissances, coupe-circuit de protection efficace en cas de fuite de terre.*
- *Si le câble d'alimentation est endommage, il doit être remplace par le fabricant, le service technique ou par une personne présentant une qualification équivalente pour prévenir tout risque.*
- *La machine doit être raccordée à l'installation fixe à l'aide d'une fiche UL mise à la terre uniquement et présentant les bonnes caractéristiques. La fiche doit être sélectionnée et installée exclusivement par des personnes qualifiées (uniquement pour les Etats-Unis et le Canada).*

Consignes de sécurité spécifique

- *L'installation et la mise en service initiale de la machine doivent être exécutée par un technicien spécialise RANCILO, en accord avec toute législation en matière valable au lieu d'installation.*
- *Laisser suffisamment d'espace libre autour de la machine pour faciliter son utilisation et l'exécution de toute opération de maintenance.*
- *La machine ne doit pas être installée dans des locaux ou l'on travaille au jet d'eau ou à la vapeur sous pression!*
- *Le branchement de la machine au réseau électrique doit être effectue par un électricien qualifie et agrée.*
- *Il incombe au propriétaire de la machine de faire installer un interrupteur électrique (interrupteur réseau) et / ou une prise fixe facilement accessible.*
- *L'interrupteur doit séparer avec efficacité la machine du réseau sur tous les pôles. L'ouverture du contact doit être d'au moins 3 mm.*

ITALIANO

KRYO 65/ST KRYO 65/AT
Macchina per la macinatura e dosatura di caffè

1. DESCRIZIONE

KRYO 65/ST
Macchina per la macinatura di caffè con accensione e spegnimento in modo manuale;
KRYO 65/AT
Macchina per la macinatura di caffè funzionante in modo automatico con possibile accensione e spegnimento in modo manuale.

Legenda (Fig. 1)

1. *Coperchio tramoggia*
2. *Tramoggia grani*
3. *Manopola di regolazione*
4. *Chiusura tramoggia*
5. *Coperchio dosatore*
6. *Dosatore*
7. *Pressino*
8. *Assieme forchetta*
9. *Interruttore generale*
10. *Scodellino raccolta polvere*
11. *Leva*
12. *Manopola di regolazione dose*

2. FUNZIONAMENTO

KRYO 65/ST
Macinare il caffè all'occorrenza azionando l'interruttore generale (Fig. 1 - 9)
KRYO 65/AT
Premere l'interruttore generale (Fig. 1 - 9) e dopo di che la macinatura viene effettuata in modo automatico.

Si consiglia di macinare la quantità di caffè necessario al fabbisogno imminente perché lasciare per troppo tempo inutilizzato il caffè macinato significa perdita di freschezza e aroma.
Non macinare una seconda volta il caffè già macinato.

- *Posizionare il portafiltro nella forchetta di riferimento (Fig. 1 - 8), tirare a sé con un deciso movimento e successivo rilascio la leva (Fig. 1 - 11) per una o più volte secondo le dosi che si vogliono prelevare (ogni azione della leva corrisponde a una dose).*
- *Livellare il caffè contenuto nel filtro, posizionare il portafiltro sotto il pressino (Fig. 1 - 7) e sollevare con moderazione per imprimere compattezza al caffè;*
- *Controllare che sul bordo del portafiltro non rimanga caffè macinato.*

3. MANUTENZIONE

Le operazioni di manutenzione vanno effettuate a macchina spenta e fredda e con la spina di alimentazione elettrica disinserita.
Per la pulizia non utilizzare strumenti metallici o abrasivi tipo pagliette, spazzole metalliche, aghi, ecc., e detergenti, (alcool ecc.) ma usare un panno o una spugna umidi.

3.1. Giornaliera

- *Pulire la carrozzeria e lo scodellino raccolta polvere.*
- *Pulire il dosatore posto sotto il contenitore di caffè.*

3.2. Periodica o dopo l'uso intenso

Svuotare il contenitore del caffè in grani, pulirlo dai residui oleosi lasciati dal caffè stesso.
I materiali di scarto usati per la lavorazione o manutenzione, se non biodegradabili o inquinanti, vanno riposti in separati contenitori e consegnati negli appositi centri di raccolta.

4. INCONVENIENTI E RIMEDI

4.1. Operazioni di controllo eseguibili dall'utilizzatore

Per ogni altro tipo di anomalia o inconveniente non specificato, staccare la spina di corrente, astenersi da interventi diretti di riparazione o verifica e rivolgersi al servizio tecnico di assistenza qualificato.

A) Non si accende la macchina:
- *Controllare se è inserita la spina;*
- *Controllare che ci sia corrente in rete e il salvavita o l'interruttore generale sia inserito;*
- *Controllare le condizioni della spina e del cavo di alimentazione, se sono danneggiati farli sostituire da personale qualificato.*

B) Non macina caffè:
- *Controllare che ci sia caffè in grani nel contenitore;*
- *Controllare che la leva di chiusura tramoggia sia aperta.*

C) Macinatura a tempi lunghi

- *Controllare la regolazione di macinatura;*
- *Fare sostituire le macine da personale qualificato.*

D) Le dosi non sono uniformi:

- *Pulire accuratamente il serbatoio del caffè macinato e la parte sottostante (bocca di uscita caffè)*
- *Controllare che la leva dosatrice percorra completamente e liberamente il movimento.*

5. DATI TECNICI

Versioni		**KRYO 65/ST** **KRYO 65/AT**
Dimensione macchina	*mm*	*L.220 - P.385 - H.575*
Peso netto macchina	*kg*	*13*
Produzione	*kg/h*	*7-9*
Capacità Tramoggia grani	*g*	*1300*
Regolazione dosi	*g*	*5-10*

Schema d'identificazione dati di targa (Fig. 3)

1. *Produttore*
2. *Modello e versione*
3. *Tensione*
4. *Marchio CE di conformità*
5. *Numero di serie*
6. *Pin*
7. *Assorbimento totale*
8. *Potenza motore*
9. *- -*
10. *- -*
11. *Frequenza*
12. *Marchi di conformità*
13. *Data di produzione*

6. INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere effettuata dal tecnico qualificato.

La macchina viene consegnata pronta per l'installazione secondo i dati di targa – Fig. 3

Accertarsi che la linea elettrica abbia le stesse caratteristiche della macchina.

Controllare l'integrità della macchina, degli accessori, del cavo di alimentazione e della spina ed in caso di danni, avvertire con tempestività il rivenditore.

Le macchine sono state progettate e costruite per la macinatura di caffè in grani ad uso professionale.

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

6.1 Rotazione motore

Ad opera del tecnico qualificato

Per le macchine con alimentazione elettrica trifase, è necessario controllare la corretta rotazione del motore.

- *Avviare il macinacaffè e controllare che venga effettuata correttamente la macinatura. Se ciò non avviene significa che il motore gira in senso contrario.*
- *Spegnere la macchina e l'interruttore generale di rete.*
- *Invertire fra loro due conduttori di fase, rimontare il tutto e riprovare ad effettuare la macinatura.*

6.2. Taratura delle macine

Da effettuare in fase di installazione e dopo la sostituzione delle macine

I macinadosatori vengono collaudati con una regolazione di macinatura indicativa, per cui si rende necessario procedere ad una nuova regolazione da effettuare con i contenitore a tramoggia vuoto.

Tenere premuto il pulsante ferma ghiera (Fig. 2 - 1) e contemporaneamente ruotare lentamente in senso antiorario la manopola (Fig. 2 - 3) fino a che le macine si sfiorino (il contatto si avverte con un leggero suono di strofinamento metallico),ruotare la ghiera numerata (Fig. 2 - 2) fino al raggiungimento del punto di azzeramento, spostare quindi la ghiera numerata in modo che lo 0 sia in posizione frontale; spostare quindi la manopola (Fig. 2 - 3) in senso opposto (orario) portandola alla posizione numerata 10;

7. MESSA IN SERVIZIO

7.1. Descrizione comandi

KRYO 65/ST

Interruttore generale (Fig. 1 - 9) a due posizioni; premuto, si inserisce il collegamento elettrico e inizia la macinatura caffè.

KRYO 65/AT

Interruttore generale (Fig. 1 - 9) a due posizioni; in posizione (I), si inserisce il collegamento elettrico; il macinacaffè è acceso e si spegnerà automaticamente quando il dosatore sarà pieno.

7.2. Regolazione macinatura

Il macinacaffè viene collaudato dal costruttore con una regolazione di macinatura intermedia. E' quindi dipende dal tipo di caffè usato.

Eseguire la regolazione della macinatura solo con l'apparecchio fermo, non eseguire mai con l'apparecchio in funzione.

- *Inserire nel contenitore tramoggia una piccola quantità di caffè in grani e chiudere il coperchio;*
- *Controllare che la tramoggia sia aperta (leva (Fig. 1 - 4));*
- *Effettuare la macinatura di una piccola dose di caffè:*
- *Posizionare il portafiltro nella forchetta (Fig. 1 - 8), quindi azionare la leva (Fig. 1 - 11) per far scendere la dose di caffè macinato (questa operazione è da eseguire dopo la regolazione della dose di macinato Vd. 7.3);*
- *Preparare un caffè controllando il tempo di erogazione che deve essere, per una macinatura ottimale, fra i 25 e 30 secondi;*
- *Controllare l'aspetto del caffè e il sapore considerando che una macinatura troppo grossa comporta caffè chiari e senza crema, mentre una macinatura troppo fine comporta caffè forti, scuri e senza crema.*
- *Se il caffè non risponde ai requisiti desiderati, regolare la macinatura premendo il pulsante (Fig. 2 - 1) e ruotando la manopola (Fig. 2 - 3) in senso anti-orario per macinatura più fine o in senso orario per macinature più grosse.*
- *Ripetere l'operazione fino ad ottenere la quantità di caffè desiderato,*

Utilizzando lo stesso tipo di caffè non sono normalmente richieste altre regolazioni di macinatura, mentre in caso di cambio di tipo di caffè è necessario procedere ad una nuova preliminare di controllo.

7.3. Regolazione dose di caffè macinato

Le dosi possono essere regolare intervenendo come segue:

- *Agire sulla manopola (Fig. 1 – 12) sotto il dosatore in senso antiorario per aumentare la dose.*

8. MESSA FUORI SERVIZIO

8.1. Temporanea

- *Chiudere il contenitore a tramoggia e macinare il caffè in grani rimasto fra le macine;*
- *Spegnere l'interruttore e staccare la spina di alimentazione elettrica;*
- *Togliere il caffè macinato e l'eventuale caffè in grani rimasto nel contenitore a tramoggia;*
- *Effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione;*
- *Avvolgere il cavo elettrico e fissarlo alla macchina con del nastro adesivo;*
- *Coprire la macchina e riporla in un ambiente asciutto, al riparo da intemperie e di esclusivo accesso.*

8.2. Definitiva

Oltre alle operazioni della messa fuori servizio temporanea, provvedere a:

- *Tagliare il cavo di alimentazione,*
- *Imballare la macchina con cartone o altro e consegnarla al personale preposto (smaltimento rifiuti autorizzato o ritiro usato).*

9. INFORMAZIONE PER IL SERVIZIO ASSISTENZA

9.1. Sostituzione macine

Le macine, pur essendo costruite in acciaio temperato, sono soggette ad usura.
La loro durata è influenzata dalla quantità di caffè macinato, dalla sua durezza e grado di tostatura, nonché dalla quantità e purezza delle confezioni di caffè in grani.
Sassolini ed impurità varie hanno una forte azione abrasiva che riduce notevolmente la vita delle macine.
Quando il tempo di macinatura si allunga notevolmente o la macinatura diventa irregolare, occorre provvedere alla sostituzione delle macine agendo nel seguente modo:

- *Tirare la leva di chiusura tramoggia (Fig. 1 - 4);*
- *Avviare il macinadosatore per macinare il caffè rimasto fra le macine;*
- *Terminata la macinatura, spegnere la macchina e staccare la linea di alimentazione;*
- *Svuotare la tramoggia grani (Fig. 1 - 2);*
- *Togliere la manopola di regolazione (Fig. 1 - 3);*
- *Ruotare i porta macine superiore (Fig. 4 - 1) in senso antiorario fino alla completa fuoriuscita della testata;*
- *Svitare le viti (Fig. 4 - 2) e smontare le macine (Fig. 4 – 3) dai supporti porta macine:*
- *Pulire accuratamente i piani di appoggio delle macine, la filettatura del porta macine e la sede;*
- *Posizionare le nuove macine nei rispettivi supporti e bloccarle solidamente;*
- *Rimontare il tutto procedendo in senso inverso.*
- *Procedere alla taratura delle nuove macine.*

Istruzioni di sicurezza

- *L'apparecchio non deve essere usato da bambini o da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, salvo che non siano sorvegliati o che non siano stati opportunamente istruiti.*
- *Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.*
- *Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartoni, ecc.) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.*
- *Evitare di sovrapporre all'imballo colli pesanti di altro genere. Non impilare più di tre pezzi dello stesso tipo.*
- *Non ostruire le griglie di aspirazione o di dissipazione. Non coprire con panni o altro.*
- *In caso di congelamento, lasciare la macchina in un luogo con temperatura minima di 20°C per almeno 20 minuti prima di accenderla.*
- *La macchina imballata va immagazzinata in un luogo riparato dalle intemperie, asciutto e privo di umidità. La temperatura non deve essere inferiore a +5°C.*
- *Non appoggiare contenitori di liquidi sulla macchina.*
- *Un'errata installazione può causare danni a persone, animali e cose per i quali il costruttore non può considerarsi responsabile.*
- *Posizionare la macchina su un piano idrorepellente (laminato, acciaio, ceramica, ecc.) lontano da sorgenti di calore (forni, fornelli, camini, ecc.) e in ambienti dove la temperatura non scenda sotto i 5°C. TEME IL GELO. Posizionare la macchina in piano.*
- *Non esporre la macchina ad intemperie né installarla in ambienti ad elevata umidità come locali da bagno.*
- *Spegnere la macchina e scollegarla dalla rete prima di cambiare accessori o avvicinarsi a parti in movimento durante l'uso normale.*
- *Utilizzare solo accessori e ricambi autorizzati dal produttore per evitare di compromettere la sicurezza ed il corretto funzionamento della macchina.*
- *In caso di emergenza, come principio d'incendio, rumorosità anomala, surriscaldamento, ecc, intervenire immediatamente staccando l'alimentazione elettrica.*
- *In caso di dubbio o di incertezza far controllare da personale qualificato l'impianto di alimentazione elettrica.*
- *È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.*
- *Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.*
- *L'impianto di alimentazione elettrica deve essere provvisto dei seguenti dispositivi di sicurezza: efficace messa a terra; sezione dei conduttori adatta alla potenza assorbita; dispositivo salvavita efficiente.*
- *Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o da una persona qualificata, in modo da prevenire ogni rischio.*
- *La macchina deve essere connessa alla rete usando una spina con contatto di terra approvata UL di portata adeguata. La spina deve essere scelta e installata solo da personale qualificato. (Solo per USA e Canada)*

Istruzioni di sicurezza specifiche

- *Installazione e primo avvio devono essere effettuati da personale RANCILIO o da un tecnico addestrato da RANCILIO in completa osservanza delle regole di installazione locali.*
- *Lasciare degli spazi liberi attorno alla macchina al fine di agevolare l'uso e le operazioni di manutenzione.*
- *Non istallare la macchina in luoghi dove vengono usati getti d'acqua o macchine pulitrici ad alta pressione*
- *Le operazioni di allacciamento devono essere eseguite da personale qualificato.*
- *L' interruttore automatico differenziale o, nel caso di macchine dotate di cavo con spina, la presa di corrente deve essere situato in prossimità della macchina, in posizione facilmente accessibile.*
- *Predisporre a monte del cavo di alimentazione un interruttore automatico differenziale. I contatti devono avere una apertura di almeno 3 mm.*

ESPAGÑOL

KRYO 65/ST KRYO 65/AT
Máquina para la molienda y dosificación de café

1. DESCRIPCIÓN

KRYO 65/ST
Máquina para la molienda de café con encendido y apagado en modo manual.
KRYO 65/AT
Máquina para la molienda de café que funciona en modo automático con la posibilidad de encendido y apagado en modo manual.

Leyenda (Fig. 1)

1. *Tapa de la tolva*
2. *Tolva de granos*
3. *Botón de regulación*
4. *Cierre de la tolva*
5. *Tapa del dosificador*
6. *Dosificador*
7. *Prensa café*
8. *Conjunto de horquilla*
9. *Interruptor*
10. *Cazoleta recoge polvo*
11. *Palanca*
12. *Botón de mando*

2. FUNCIONAMIENTO

KRYO 65/ST
Moler el café, en caso necesario, accionando el interruptor general (Fig. 1 - 9).
KRYO 65/AT
Pulsar el interruptor general (Fig. 1 - 9) y después de que la molienda se realice de modo automático.

Se aconseja moler la cantidad de café necesaria en el momento de consumo puesto que, si se deja demasiado tiempo en pausa, el café molido pierde su frescura y aroma.
No volver a moler el café ya molido.

- *Colocar el portafiltros en la horquilla respectiva (Fig. 1 - 8), tirar hacia sí con un movimiento seco y, a continuación, soltar la palanca (Fig. 1 - 11) una o más veces, dependiendo de las cantidades que se desean retirar (cada accionamiento de la palanca corresponde a una dosis).*
- *nivelar el café contenido en el filtro, colocar el portafiltros debajo del prensa café (Fig. 1 - 7) y levantar presionando hasta obtener un café compacto;*
- *Eliminar posibles residuos de café molido en el borde del portafiltros.*

3. MANTENIMIENTO

Las operaciones de mantenimiento se realizarán con la máquina parada y fría y la clavija de la alimentación eléctrica desconectada.
Para la limpieza no utilizar instrumentos metálicos o abrasivos, como estropajos o cepillos metálicos, agujas, etc., ni detergentes (alcohol, etc.), sino utilizar un paño o una esponja húmedos.

3.1. Diario

- *Limpiar el cuerpo y el recoge polvo del café molido.*
- *Limpiar la zona dosificadora situada debajo del contenedor de café.*

3.2. Periódico o después de un uso intenso

Vaciar el contenedor del café en grano, limpiarlo de residuos aceitosos dejados por el café mismo.
Los materiales de desecho utilizados para la elaboración y mantenimiento, si no son biodegradables o están contaminados, deberán depositarse en contenedores separados y entregados en los centros de recogida de residuos apropiados.

4. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

4.1. Operaciones de control a ejecutar por el usuario

Para cualquier otro tipo de anomalía o inconveniente no especificado, desconectar la clavija de la corriente, abstenerse de realizar reparaciones o verificaciones directamente y dirigirse al servicio de asistencia técnica cualificado.

- *A) La máquina no se enciende:*
- *Controlar si la clavija está conectada;*
- *controlar que haya corriente en la red y que el interruptor diferencial o el interruptor general esté conectado;*

- *controlar las condiciones de la clavija y del cable de alimentación; si están dañados, encargue su sustitución a personal cualificado.*

B) No muele café:

- *Controlar que haya café en grano en la tolva;*
- *controlar que la palanca de cierre de la tolva esté abierta (la palanca hacia adentro).*

C) Molienda a intervalos largos:

- *Controlar el ajuste de la molienda;*
- *encargar la sustitución de las fresas a personal cualificado.*

D) Las cantidades no son uniformes:

- *Limpiar cuidadosamente el depósito del café molido y la parte inferior (la boca de salida del café);*
- *controlar que la palanca dosificadora recorra el movimiento completa y libremente.*

5. DATOS TÉCNICOS

Versiones		**KRYO 65/ST KRYO 65/AT**
Dimensiones de la máquina	*mm*	*L.220 - P.385 - H.575*
Peso neto de la máquina	*kg*	*13*
Producción	*kg/h*	*7-9*
Capacidad Tolva de granos	*g*	*1300*
Ajuste de las cantidades	*g*	*5-10*

Esquema de identificación de los datos de la placa (Fig. 3)

1. *Fabricante*
2. *Modelo y versión*
3. *Tensión*
4. *Marca de conformidad CE*
5. *Número de serie*
6. *Pin*
7. *Absorción total*
8. *Potencia del motor*
9. *- -*
10. *- -*
11. *Frecuencia*
12. *Marcas de conformidad*
13. *Fecha de fabricación*

6. INSTALACIÓN

La instalación deberá ser efectuada por un técnico cualificado.

La máquina se entrega lista para su instalación según los datos de la placa, fig. 1.

Comprobar que la línea eléctrica tenga las mismas características que la máquina.

Controlar que la máquina, los accesorios, el cable de alimentación y la clavija estén intactos y, en caso de daños, avisar al distribuidor de inmediato.

Las máquinas han sido diseñadas y fabricadas para la molienda de café en grano para uso profesional.

Toda otra utilización se considerará impropia y, por lo tanto, peligrosa.

6.1 Rotación del motor

A realizar por un técnico cualificado.

Para las máquinas con alimentación eléctrica trifásica es necesario controlar la rotación correcta del motor.

- *Poner en marcha el molinillo de café y controlar que la molienda se realice correctamente. Si esto no ocurre significa que el motor está girando en sentido contrario.*
- *Apagar la máquina y el interruptor general de la red.*
- *Invertir dos conductores, volver a montar todo e intentar moler de nuevo.*

6.2. Ajuste de las fresas

A efectuar en la fase de instalación y después de la sustitución de las fresas

Los dosificadores de la molienda se comprueban con una regulación indicativa de la molienda, por lo que resulta necesario proceder a un nuevo ajuste a efectuarse con los contenedores tolvas vacías.

Mantener pulsado el botón cierra anillo (Fig. 2 - 1) y simultáneamente girar lentamente el botón de mando (Fig. 2 - 3) en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que las fresas rocen (el contacto se advierte por un ligero sonido de fricción metálico), girar el anillo numerado (Fig. 2 - 2) hasta alcanzar el punto de puesta a cero, luego desplazar el anillo numerado de modo que el 0 esté en posición frontal; luego desplazar el botón de mando (Fig. 2 - 3) en el sentido opuesto (de las agujas del reloj) llevándolo a la posición numerada 10.

7. PUESTA EN MARCHA

7.1. Descripción de los mandos

KRYO 65/ST

Interruptor general (Fig. 1 - 9) y dos posiciones: pulsado, se procede a la conexión eléctrica y se inicia la molienda del café.

KRYO 65/AT
Interruptor general (Fig. 1 - 9) con dos posiciones; en posición (I) se procede a la conexión eléctrica.

7.2. Ajuste de la molienda

El molinillo de café viene comprobado de fábrica con un ajuste de molienda intermedia. Pero depende del tipo de café utilizado.

Efectuar el ajuste de la molienda solo cuando el aparato esté cerrado, no efectuarlo jamás con el aparato en funcionamiento.

- *Introducir en la tolva una pequeña cantidad de café en grano y cerrar la tapa;*
- *controlar que la tolva esté abierta (la palanca (Fig. 1 - 4) hacia adentro);*
- *efectuar la molienda de una pequeña cantidad de café;*
- *colocar el portafiltros sobre la horquilla (Fig. 1 - 8), a continuación accionar la palanca (Fig. 1 - 11) para hacer descender la cantidad de café molido (esta operación debe realizarse después del ajuste de la cantidad a moler, véase 7.3);*
- *preparar un café controlando el tiempo de preparación que deberá ser, para una molienda óptima, de entre 25 y 30 segundos;*
- *controlar el aspecto del café y el sabor, considerando que una molienda demasiado gruesa da como resultado cafés claros y sin crema, mientras que una molienda demasiado fina da como resultado cafés fuertes, oscuros y sin crema.*
- *Si el café no cumple con los requisitos deseados, ajustar la molienda pulsando el botón (Fig. 2 - 1) y girando el anillo (Fig. 2 - 3) en el sentido contrario a las agujas del reloj para moliendas más finas, o en el sentido de las agujas del reloj para moliendas más gruesas.*
- *Repetir la operación hasta obtener la cantidad de café deseada.*

Utilizando el mismo tipo de café normalmente no son necesarios otros ajustes de molienda, mientras que si se cambia el tipo de café es necesario proceder a una nueva operación preliminar de control.

7.3. Ajuste de la cantidad de café molido

Las cantidades pueden ajustarse procediendo como sigue:

- *Accionar el botón de mando (Fig. 1 - 12) debajo del dosificador en sentido contrario a las agujas del reloj para aumentar la cantidad.*

8. PUESTA FUERA DE SERVICIO

8.1. Temporal

- *Cerrar el contenedor tolva y moler el café en grano que ha quedado entre las fresas;*
- *apagar el interruptor y desconectar la clavija de la alimentación eléctrica;*
- *Vaciar el café molido y retirar el café en grano que haya quedado eventualmente en el contenedor tolva;*
- *efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento;*
- *enrollar el cable eléctrico y fijarlo a la máquina con una cinta adhesiva;*
- *cubrir la máquina y colocarla en un entorno seco, al abrigo de la intemperie y de acceso exclusivo.*

8.2. Definitiva

Además de las operaciones de la puesta fuera de servicio temporal, proceda a:

- *cortar el cable de la alimentación*
- *empaquetar la máquina con cartón u otro material y enviarla al personal encargado (eliminación de residuos autorizada o retiro de la máquina usada).*

9. INFORMACIÓN PARA EL SERVICIO DE ASISTENCIA

9.1. Sustitución de las fresas

A pesar de que las fresas están fabricadas en acero templado, están sujetos a desgaste.
Su vida útil está influenciada por la cantidad de café molido en una punta temporal, por su dureza y grado de torrefacción, así como por la cantidad de posibles impurezas de las mezclas del café en grano.
Piedrecillas e impurezas diversas ejercen una fuerte acción abrasiva que reduce notablemente la vida útil de las fresas.
Cuando el tiempo de la molienda se prolonga notablemente o la molienda se vuelve irregular, habrá que proceder a sustituir las fresas actuando del modo siguiente:

- *Tirar de la palanca de cierre de tolva (Fig. 1 - 4);*
- *poner en marcha el molinillo dosificador para moler el café que ha quedado entre las fresas;*
- *terminada la molienda, apagar la máquina y desconectar la línea de alimentación;*
- *vaciar el contenedor tolva (Fig. 1 - 2);*

- *sacar el botón de mando de ajuste (Fig. 1 - 3);*
- *girar el porta fresas superior (Fig. 4 - 1) en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que salga completamente del cabezal;*
- *destornillar los tornillos (Fig. 4 - 2) y desmontar las fresas (Fig. 4 - 3) del soporte porta fresas;*
- *limpiar cuidadosamente las superficies de apoyo de las fresas, la rosca del porta fresas y el alojamiento;*
- *colocar las fresas nuevas en sus soportes respectivos y bloquearlos firmemente;*
- *volver a montar todo procediendo en sentido inverso;*
- *realizar el ajuste de las fresas nuevas.*

Instrucciones de seguridad

- *El aparato no deberá ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimiento, salvo que a estas se les supervise o instruya.*
- *Los niños no deberán jugar jamás con la máquina, ni vigilados ni sin vigilar.*
- *No deje ninguno de los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, cartón, etc.) al alcance de los niños, ya que son potenciales fuentes de peligro.*
- *No coloque objetos pesados sobre el embalaje. No apile más de tres objetos del mismo tipo.*
- *No obstruya las rejillas de aspiración y de dispersión. No cubra con trapos, etc.*
- *En caso de congelación, deje la máquina en un lugar con una temperatura mínima de 20 °C, por lo menos 20 minutos, antes de conectarla.*
- *Mantener la máquina empaquetada en un lugar seco, no expuesto a elementos medioambientales y en condiciones en las cuales la temperatura no descienda a menos de 5°C.*
- *No colocar ningún recipiente con líquido encima de la máquina.*
- *No se considerara responsable al fabricante por una instalación inapropiada que pueda causar danos a personas, animales u objetos.*
- *Instalar la máquina sobre una superficie impermeable (de laminado, acero, cerámica, etc.) lejos de fuentes de calor (horno, cocina eléctrica, chimenea, etc.) y en condiciones en las que la temperatura no pueda descender a menos de 5°C. MANTENERLA CALIENTE. Colocarla sobre una superficie plana.*
- *No deje la máquina expuesta a elementos medioambientales ni la coloque en habitaciones húmedas, como cuartos de baño.*
- *Apagar el aparato y desconectar de la red antes de sustituir accesorios o de acercarse a piezas que se mueven durante el funcionamiento.*
- *Utilizar solo repuestos originales para evitar poner en peligro la seguridad y el adecuado funcionamiento de la máquina.*
- *En caso de emergencia como un incendio, ruidos extraños, recalentamiento, etc., tome medidas de inmediato, desconecte de la red.*
- *En caso de duda, solicite a un electricista cualificado un diagrama detallado de la energía eléctrica suministrada.*
- *Está prohibido utilizar adaptadores, enchufes múltiples y / o cables de prolongación.*
- *Antes de conectar la unidad, compruebe si los datos de la máquina corresponden con los de su suministro de energía eléctrica.*
- *El suministro de energía eléctrica deberá estar provisto de los siguientes dispositivos de seguridad: una conexión a tierra eficaz; un diámetro de los cables adecuado a la potencia; un interruptor de protección eficaz en caso de fuga a tierra.*
- *Si los cables de alimentación eléctrica a la máquina están estropeados, el fabricante o su personal de servicio técnico o un electricista autorizado tendrá que sustituirlos para evitar cualquier riesgo.*
- *La máquina tiene que estar conectada a una instalación fija utilizando un enchufe UL con toma a tierra que presente las características adecuadas. El enchufe será seleccionado e instalado solo por personal cualificado. (Solo para EE.UU. y Canadá).*

Instrucciones específicas de seguranza

- *La instalación y puesta en marcha solo deberán ser realizadas por un técnico de servicio de RANCILIO o un representante de RANCILIO, formado especialmente, observando debidamente las normas de instalacion locales.*
- *Dejar suficiente espacio libre alrededor de la máquina para facilitar su uso y la ejecución de cualquier operación de mantenimiento.*
- *!No se debe instalar la máquina en recintos donde se utilicen mangueras de agua o aparatos de limpieza de alta presión!*
- *Un electricista cualificado deberá realizar todas las conexiones eléctricas*
- *Un interruptor eléctrico (interruptor de red) y / o un enchufe deberá estar conectado, y ser de acceso fácil, cerca de la máquina.*
- *El interruptor eléctrico deberá aislar la máquina de la alimentación de la red completamente. La distancia entre los contactos tiene que ser de 3 mm, como mínimo.*

PORTUGUES

KRYO 65/ST KRYO 65/AT
Máquina para moagem e dosagem de café

1. DESCRIÇÃO

KRYO 65/ST
Máquina para moagem de café com acendimento e desligamento no modo manual;
KRYO 65/AT
Máquina para moagem de café com funcionamento no modo automático e possível acendimento e desligamento no modo manual.

Legenda (Fig. 1)

1. *Tampa da tremonha*
2. *Tremonha de grão*
3. *Manípulo*
4. *Fecho da tremonha*
5. *Tampa do doseador*
6. *Doseador*
7. *Pressionador*
8. *Módulo de apoio*
9. *Interruptor*
10. *Colher de recolha de pó*
11. *Alavanca*
12. *Manípulo do doseador*

2. FUNCIONAMENTO

KRYO 65/ST
Moer o café quando necessário acionando o interruptor geral (Fig. 1 - 9)
KRYO 65/AT
Premir o interruptor geral (Fig. 1 - 9) para que a moagem seja efetuada de modo automático.

Aconselha-se a moagem da quantidade de café suficiente para as necessidades iminentes, uma vez que se for deixado demasiado tempo inutilizado, o café moído perde a frescura e o aroma.
Não moer uma segunda vez o café já moído.

- *Colocar o porta-filtros no respetivo apoio (Fig. 1 - 8), puxar a alavanca (Fig. 1 - 11) na sua direção com um movimento decidido e libertá-la em seguida, repetindo a operação uma ou mais vezes de acordo com as doses que desejar retirar (cada ação deve corresponder a uma dose).*
- *Nivelar o café contido no filtro, posicionar o porta-filtros sob o pressionador (Fig. 1 - 7) e levantar com moderação para compactar o café;*
- *Certificar-se de que não existe café moído no bordo do porta-filtros.*

3. MANUTENÇÃO

As operações de manutenção são efetuadas com a máquina desligada e fria e com a ficha de alimentação retirada da tomada.
Para a limpeza, não utilizar instrumentos metálicos ou abrasivos, como esfregões de arame, escovas metálicas, agulhas, etc., e detergentes, (álcool, etc.), mas sim um pano ou uma esponja humedecidos.

3.1. Diária

- *Limpar a estrutura e o coletor de pó de café moído.*
- *Limpar a zona doseadora colocada sob o recipiente de café.*

3.2. Periódica ou depois de uso intenso

Esvaziar o recipiente de café em grão e limpá-lo dos resíduos oleosos deixados por este.
Os lixos produzidos com o trabalho ou a manutenção, se não forem biodegradáveis ou poluentes, deverão ser colocados em recipientes separados e entregues nos centros de recolha adequados.

4. PROBLEMAS E SOLUÇÕES

4.1. Operações de controlo executáveis pelo utilizador

No caso de qualquer outro tipo de anomalia ou inconveniente não especificado, retirar a ficha da tomada, não efetuar intervenções diretas de reparação ou verificação e contactar o serviço de assistência técnica qualificado.

A) A máquina não liga:
- *Verificar se a tomada está introduzida na ficha;*
- *Verificar se existe corrente na rede e se o fusível ou o interruptor geral estão inseridos;*
- *Verificar as condições da ficha e do cabo de alimentação e, se estiverem danificados, substituí-los por pessoal qualificado.*

B) Não mói café:

- *Verificar se existe café em grão no recipiente;*
- *Verificar se a alavanca de fecho da tremonha está aberta (alavanca para dentro)*

C) Moagem com duração longa

- *Verificar a regulação da moagem;*
- *Solicitar a substituição do moinho por pessoal qualificado.*

D) As doses não são uniformes:

- *Limpar cuidadosamente o reservatório de café moído e a parte inferior (boca de saída de café)*
- *Verificar se a alavanca doseadora executa completa e livremente o movimento.*

5. DADOS TÉCNICOS

Versões		**KRYO 65/ST** **KRYO 65/AT**
Dimensões da máquina	*mm*	*L.220 - P.385 - A.575*
Peso líquido da máquina	*kg*	*13*
Produção	*kg/h*	*7-9*
Capacidade do tremonha de grão	*g*	*1300*
Regulação de doses	*g*	*5-10*

Esquema de identificação dos dados da placa (Fig. 3)

1. *Fabricante*
2. *Modelo e versão*
3. *Voltagem*
4. *Marcação de confirmidade CE*
5. *Número de série*
6. *Pin*
7. *Absorção total*
8. *Potência do motor*
9. *- -*
10. *- -*
11. *Frequência*
12. *Marcaçãoes de conformidade*
13. *Data de fabrico*

6. INSTALAÇÃO

A instalação deve ser efetuada por um técnico qualificado.

A máquina é entregue pronta para ser instalada segundo os dados da placa de identificação Fig. 3.
Certificar-se de que o sistema elétrico tem as mesmas características da máquina.
Verificar a integridade da máquina, dos acessórios, do cabo de alimentação e da ficha e, se detetar danos, advertir imediatamente o revendedor.
As máquinas foram projetadas e construídas para moagem de café em grão para uso profissional.
Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso.

6.1 Rotação do motor

A efetuar por um técnico qualificado.

Para máquinas com alimentação elétrica trifásica, é necessário verificar se a rotação do motor é feita no sentido correto.

- *Colocar o moedor de café em funcionamento e verificar se a moagem é efetuada corretamente. Se tal não acontecer, isso significa que o motor está a girar em sentido contrário.*
- *Desligar a máquina e o interruptor geral de rede.*
- *Inverter entre si os dois condutores de fase, voltar a montar tudo e tentar efetuar a moagem novamente.*

6.2. Calibração das mós

A efetuar na fase de instalação e depois da substituição das mós

Os doseadores dos moinhos são testados com uma regulação de moagem indicativa, pelo que se torna necessário executar uma nova regulação, que deve ser efetuada com o recipiente da tremonha vazio.

Manter premida a tecla de paragem do aro (Fig. 2 - 1) e, ao mesmo tempo, rodar lentamente o manípulo para a esquerda (Fig. 2 - 3) até que os moinhos se toquem (o contacto deteta-se através de um ligeiro som de fricção metálica),rodar o aro numerado (Fig. 2 - 2) até que chegue ao ponto zero, depois deslocar o aro numerado de modo a que o 0 esteja na posição frontal; deslocar depois o manípulo (Fig. 2 - 3) no sentido oposto (para a direita) colocando-o na posição numerada com 10;

7. COLOCAR EM FUNCIONAMENTO

7.1. Descrição dos comandos

KRYO 65/ST

Interruptor geral (Fig. 1 - 9) e duas posições; premido, introduz-se a ligação elétrica e inicia a moagem de café.

KRYO 65/AT

Interruptor geral (Fig. 1 - 9) com duas posições; na posição (I), introduz-se a ligação elétrica;

7.2. Regulação da moagem

O moedor de café é testado pelo construtor com uma regulação de moagem intermédia. Por conseguinte, está dependente do tipo de café usado.

Só se deve efetuar a regulação da moagem com o aparelho parado e nunca com este em funcionamento.

- *Inserir no recipiente com tremonha uma pequena quantidade de café em grão e fechar a tampa;*
- *Verificar se a tremonha está aberta (alavanca (Fig. 1 - 4) para dentro);*
- *Efetuar a moagem de uma pequena dose de café:*
- *Posicionar o porta-filtros no apoio (Fig. 1 - 8), depois acionar a alavanca (Fig. 1 - 11) para deitar a dose de café moído (esta operação deve ser executada depois da regulação da dose de moagem Vd. 7.3);*
- *Preparar um café controlando o tempo de tiragem, que deve durar, para uma moagem ideal, entre 25 e 30 segundos;*
- *Verificar o aspeto do café e o sabor tendo em conta que uma moagem demasiado grossa produz café claro e sem creme, enquanto uma moagem demasiado fina produz cafés fortes, escuros e sem creme.*
- *Se o café não corresponder aos requisitos desejados, regular a moagem premindo o botão (Fig. 2 - 1) e rodando o aro (Fig. 2 - 3) para a esquerda para moagem mais fina ou para a direita para moagem mais grossa.*
- *Repetir a operação até obter a quantidade de café desejada,*

Utilizando o mesmo tipo de café, não são normalmente necessárias outras regulações de moagem, mas se o tipo de café for alterado, é necessário efetuar um novo teste de controlo.

7.3. Regulação da dose de café moído

As doses podem ser reguladas do seguinte modo:

- *Rodar o manípulo (Fig. 1 - 12) sob o doseador para a esquerda para aumentar a dose.*

8. RETIRAR DE FUNCIONAMENTO

8.1. Temporário

- *Fechar o recipiente da tremonha e moer o café em grão que permaneceu entre as mós;*
- *Desligar o interruptor e retirar a ficha de alimentação elétrica;*
- *Retirar o café moído e o eventual café em grão que permaneça no recipiente da tremonha;*
- *Efetuar as operações de limpeza e de manutenção;*
- *Enrolar o cabo elétrico e fixá-lo à máquina com fita adesiva;*
- *Cobrir a máquina e colocá-la num ambiente seco, protegido de intempéries e de acesso exclusivo.*

8.2. Definitivo

Além das operações de retirada de serviço temporária, efetuar também o seguinte:

- *Cortar o cabo de alimentação,*
- *Embalar a máquina numa caixa de cartão ou equivalente e entregá-la no ecoponto adequado da sua zona (eliminação de resíduos autorizado ou aproveitamento de usados).*

9. INFORMAÇÕES PARA O SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA

9.1. Substituição das mós

As mós, embora sejam construídas em aço temperado, estão sujeitas a desgaste.
A sua duração é influenciada pela quantidade de café moído, pela dureza e pelo grau de torrefação, bem como pela quantidade e pureza das embalagens de café em grão.
As pedras e vários tipos de impurezas têm uma forte ação abrasiva que reduz consideravelmente a vida das mós.
Quando o tempo de moagem se prolonga consideravelmente ou a moagem se torna irregular, deve proceder à substituição das mós, efetuando as seguintes operações:

- *Puxar a alavanca de fecho da tremonha (Fig. 1 - 4);*
- *Deslocar o doseador de moagem para moer o café que ainda está entre as mós;*
- *Quando a moagem terminar, desligar a máquina e retirar o cabo de alimentação da tomada;*
- *Esvaziar o recipiente da tremonha (Fig. 1 - 2);*
- *Retirar o manípulo de regulação (Fig. 1 - 3);*
- *Rodar o suporte das mós superior (Fig. 4 - 1) para a esquerda até que a cabeça saia completamente;*
- *Desapertar os parafusos (Fig. 4 - 2) e desmontar as mós (Fig. 4 - 3) do suporte de porta mós.*
- *Limpar cuidadosamente as superfícies de apoio das mós, a filetagem do suporte das mós e o recetáculo;*
- *Colocar as novas mós nos respetivos suportes e bloqueá-las bem;*
- *Voltar a colocar tudo procedendo no sentido inverso.*
- *Efetuar a afinação das novas mós.*

Instrucoes de seguranca

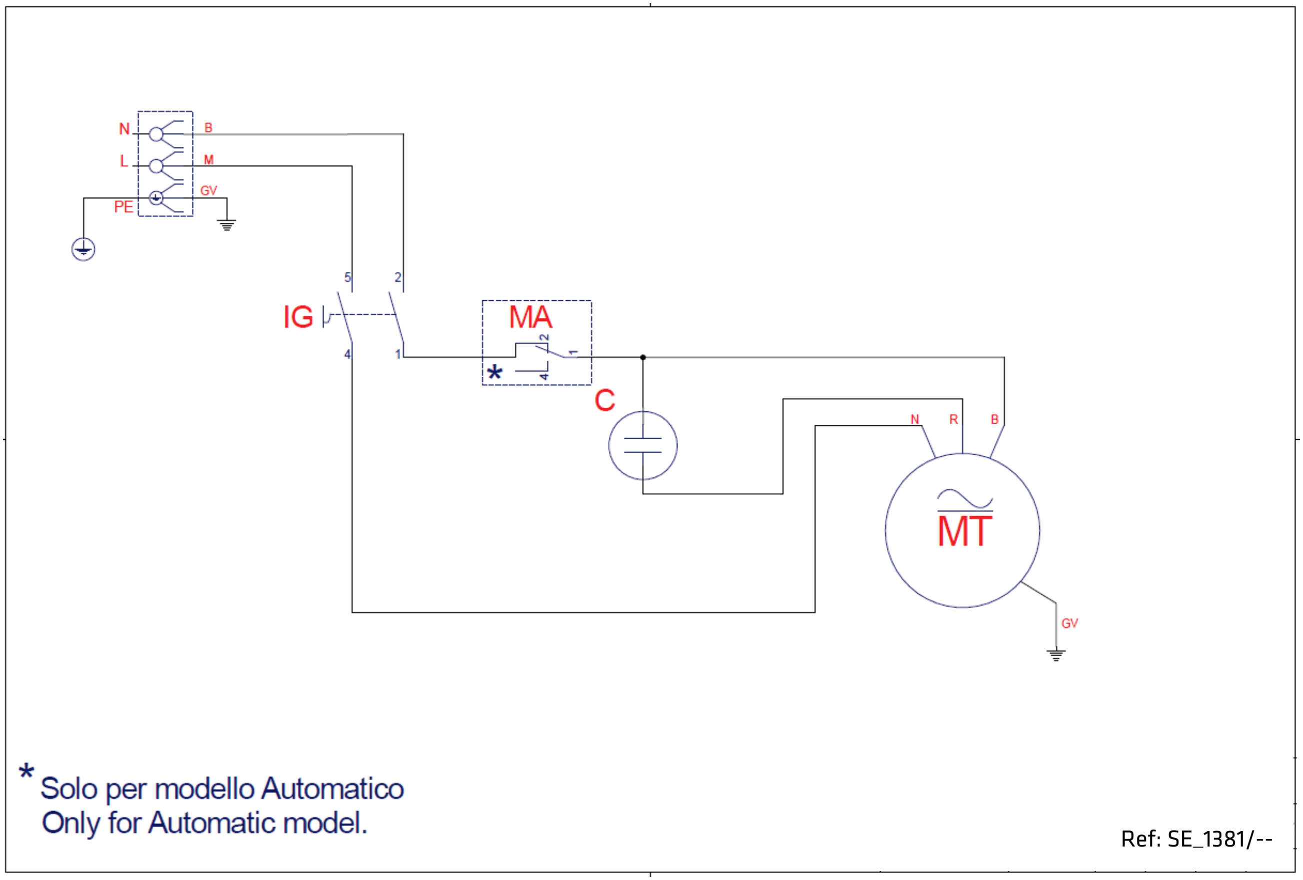
- *O equipamento não deve ser utilizado por crianças, pessoas com capacidades fisicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, excepto se tiverem supervisão ou recebido formaçao.*
- *As crianças não devem brincar com a máquina, quer sob ou sem supervisão.*
- *Não deixar os elementos da embalagem (sacos de plástico, esferovite, pregos, cartões, etc.) ao alcance de crianças, uma vez que estes elementos constituem uma potencial fonte de perigo.*
- *Não colocar objectos pesados sobre a embalagem. Não empilhar mais de três artigos do mesmo tipo.*
- *Não obstruir as grelhas de sucção e de dispersão. Não cobrir com panos, etc.*
- *Se congelar, deixar a máquina num local a uma temperatura mínima de 20°C durante pelo menos 20 minutos antes de a ligar.*
- *Manter a máquina embalada num local seco, não exposto a elementos ambientais e em condições de temperatura não inferior a 5°C.*
- *Nunca colocar recipientes com líquidos sobre a máquina.*
- *Uma instalação incorrecta pode provocar danos a pessoas, animais e objectos, pelos quais o fabricante não poderá ser responsabilizado.*
- *Instalar a máquina sobre uma superfície repelente de água (laminado, aço, cerâmica, etc.), afastada de fontes de calor (forno, fogão, lareira, etc.) e em condições de temperatura não inferior a 5°C. MANTER QUENTE. Colocar sobre uma superfície plana.*
- *Não deixar a máquina exposta aos elementos ambientais, nem colocála em locais húmidos, tais como casas de banho.*
- *Desligar o equipamento e a alimentação de corrente antes de alterar os acessórios ou aproximar-se de partes que se movam durante a utilização.*
- *Utilizar somente peças sobressalentes originais para evitar comprometer a segurança e o funcionamento correcto da máquina.*
- *Numa emergência, tal como um incêndio, ruído estranho, sobreaquecimento, etc., actuar imediatamente, desligar a corrente.*
- *Quando tiver alguma dúvida, solicitar um esquema detalhado junto de um electricista qualificado.*
- *Não é possível utilizar adaptadores, tomadas múltiplas e / ou extensões.*
- *Antes de ligar o equipamento, verificar se os dados na máquina correspondem ao seu fornecimento de energia eléctrica.*
- *O fornecimento de energia tem de ser assegurado com os seguintes dispositivos de segurança: ligação à terra eficiente; secção de condutores adequados à capacidade de absorção; disjuntor de protecção de fuga de terra eficiente.*
- *Se os cabos de alimentação eléctrica da máquina estiverem danificados terão de ser substituídos pelo fabricante, pelo seu pessoal da assistência ou por um electricista autorizado, de modo a prevenir eventuais riscos.*
- *A máquina tem de estar ligada a uma instalação fixa usando uma ficha UL com ligação a terra adequada e dimensões correctas. A ficha só deve ser seleccionada e instalada por pessoal qualificado. (somente para os EUA e Canadá).*

Instrucciones de seguridad especificas

- *A instalação e a colocação em funcionamento só podem ser realizadas por um técnico ou um representante com formação da RANCILIO tendo em conta todas os respectivos regulamentos de instalação locais.*
- *Deixar espaço suficiente em volta da máquina para facilitar a sua utilização e a realização de eventuais trabalhos de manutenção.*
- *A máquina não deve ser montada em áreas onde sejam utilizadas mangueiras de água ou limpadores de alta pressão!*
- *Todas as ligações eléctricas têm de ser realizadas por um electricista qualificado.*
- *Um interruptor eléctrico (Interruptor general) e / ou uma tomada eléctrica têm de estar ligadas e disponíveis na proximidade da máquina.*
- *O interruptor de energia tem de isolar completamente a máquina do fornecimento de energia. O intervalo entre os contactos tem de ser, no minimo, de 3 mm.*

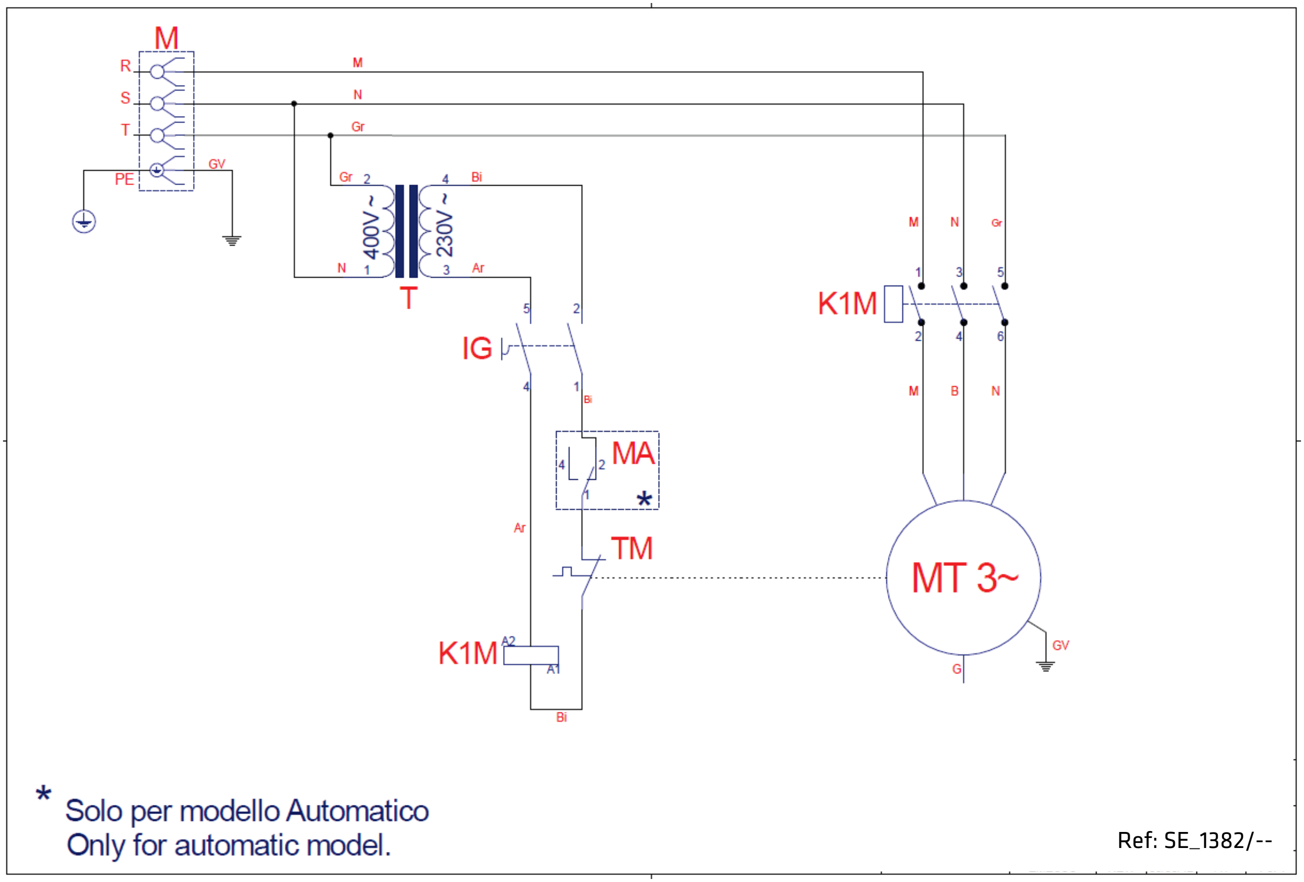
Diagrams – *Schemata* – *Diagrammes* – **Schemi** – *Diagramas* - *Diagramas*

KRYO 65ST/KRYO 65AT 120V~/230V~



C	**Capacitor** *Kondensator* *Condensateur* **Condensatore** *Condensador* *Capacitor*	IG	**Main Switch** *Hauptschalter* *Interrupteur principal* **Interruttore generale** *Interruptor principal* *Interruptor principal*	MA	**Micro switch** *Mikroschalter* *Interrupteur micro* **Microinterruttore** *Interruptor micro* *Interruptor micro*	MT	**Motor** *Motor* *Moteur* **Motore** *Motor* *Motor*

KRYO 65ST/KRYO 65AT 400V~



T	**Transformer**	K1M	**Motor contactor**	TM	**Motor thermal**
	Transformator		*Motorschütz*		*Thermoschutz*
	Transformateur		*Contacteur de moteur*		*Moteur thermique*
	Trasformatore		**Contattore motore**		**Termico motore**
	Transformador		*Contactor del motor*		*Térmica del motor*
	Transformador		*Motor contador*		*Motor térmico*

AR	**Orange**	**B**	**Blue**	**Bi**	**White**	**G**	**Yellow**	**Gr**	**Grey**	**GV**	**Yellow-Green**	**M**	**Brown**	**N**	**Black**	**R**	**Red**
	Orange		*Blau*		*Weiss*		*Gelb*		*Grau*		*Gelb-Grün*		*Braun*		*Schwarz*		*Rot*
	Orange		*Bleu*		*Blanc*		*Jaune*		*Gris*		*Jaune-Vert*		*Marron*		*Noir*		*Rouge*
	Arancione		**Blu**		**Bianco**		**Giallo**		**Grigio**		**Giallo-Verde**		**Marrone**		**Nero**		**Rosso**
	Naranja		*Azul*		*Bianco*		*Amarillo*		*Gris*		*Amarillo-Verde*		*Marrón*		*Negro*		*Rojo*
	Alaranjado		*Azul*		*Bianco*		*Amarelo*		*Cinza*		*Amarelo-Verde*		*Castanho*		*Preto*		*Vermelho*

IT

Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Smaltire il prodotto seguendo le norme vigenti relative allo smaltimento differenziato presso centri di raccolta dedicati.

Non trattare come semplice rifiuto urbano.

Per qualsiasi informazione necessaria contattare il costruttore all'indirizzo indicato nel libretto istruzioni.

Il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente e che deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita.

EN

Treatment of waste from electric/electronic equipment

Dispose of the product in accordance with current local regulations concerning differentiated waste disposal in dedicated waste disposal areas.

Do not treat as simple urban waste.

For any information please contact the manufacturer at the address specified in the user manual.

This product complies with the requirements of the new directives introduced for the environmental safeguard and must be disposed of appropriately at the end of its life cycle.

FR

Traitement des ordures des équipements électriques et électroniques

Ecouler le produit conformément aux normes en vigueur concernant l'écoulement différencié auprès de centres de récolte dédiés.

Ne pas traiter comme simples ordures urbaines. Pour toute information nécessaire contacter le constructeur à l'adresse indiquée dans le manuel d'emploi.

Le produit est conforme aux caractéristiques requises par les nouvelles directives introduites pour la sauvegarde de l'environnement et doit être écoulé de façon appropriée à la fin de son cycle de vie.

DE

Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten

Das ist Produkt gemäß den geltenden Normen für die Mülltrennung bei den zuständigen Sammelzentren zu entsorgen.

Nicht wie normalen Müll behandeln.

Weitere Informationen sind beim Hersteller unter der in der Gebrauchsanleitung angegebenen Adresse zu erhalten.

Das Produkt entspricht den Erfordernissen den neuen Richtlinien über den Umweltschutz, und muss an seinem Lebensende entsprechend entsorgt werden.

ES

Tratamiento de los desechos de los equipos eléctricos y electrónicos

Eliminar el producto en los centros de recolección especializados, siguiendo las normas vigentes relativas a la eliminación diferenciada.

No tratar como simple desecho urbano.

Para cualquier información necesaria, contacten al fabricante en la dirección indicada en el manual de instrucciones.

El producto responde a los requisitos demandados en las nuevas directivas introducidas para la protección del ambiente y debe ser eliminado de manera apropiada al final de su ciclo de vida.

PT

Tratamento do lixo dos aparelhos elétricos e eletrônicos

Jogar o produtos seguindo as normas em vigor relativas à coleta diferenciada em centros de coleta apropriados.

Não tratar como simples lixo urbano.

Para qualquer informação necesssária contatar o construtor no endereço indicado no manual de instruções.

O produto responde aos requisitos exigidos pelas novas diretrizes introduzidas para tutelar o ambiente e deve ser sucadato em modo apropriado ao final do seu ciclo de vida.

NL

Afvalbehandeling van de elektrische en elektronische apparatuur

Verwerk het product volgens de geldende normen m.b.t. de gescheiden afval bij de voorbestemde vuilniscentrums.

Behandel het product niet als eenvoudig stadsvuil.

Neem contact op met de constructeur op het aangegeven adres in deze handleiding voor nadere informaties.

Het product beantwoordt aan de door de nieuwe richtlijnen verlangde vereisten ingevoerd ter bescherming van het milieu en moet op passende wijze op het einde van zijn levenscyclus worden verwerkt.

DK

Behandling af affald fra elektrisk/elektronisk udstyr

Bortskaf produktet i overensstemmelse med nuværende reguleringer vedr. forskellige affaldsprodukter på deponeringssteder dedikeret til affald.

Må ikke behandles som alm. byaffald.

Kontakt producenten på den specificerede adresse i brugerhåndbogen for yderligere oplysninger.

Produktet er i overensstemmelse med de nye direktiver, introduceret for miljøforanstaltningen og skal bortskaffes på behørig vis ved slutningen af dets livscyklus.

SE

Avfallshantering av elektriska och elektroniska apparate

Nedskrota produkten genom att följa gällande normer för differentierad sanering på seriösa uppsamlingsställen.

Behandla det inte som vanligt tätortsavfall.

Vid behov av ytterligare information, var vänlig ta kontakt med tillverkaren på den adress som anges i bruksanvisningen.

Produkten motsvarar de krav som ställs i de nya miljödirektiven och den måste nedskrotas på ett lämpligt sätt i slutet av sin livscykel.

NO

Behandling av avfall fra elektrisk/elektronisk utstyr

Produktet skal avhendes i samsvar med gjeldende forskrifter angående differensiert avfallsavhending på dediserte avfallsavhendingsområder.

Det må ikke behandles som vanlig byavfall.

For videre opplysninger vennligst kontakt fabrikanten på adressen som er angitt i bruksanvisningen.

Produktet etterkommer kravene i de nye miljødirektivene og skal avhendes på en passende måte etter avsluttet bruk.

FI

Sähköisten ja elektronisten laitteiden jätteiden käsittely

Hävitä tuote noudattaen seuraavia voimassa olevia lajitellun jätteiden käsittelyä koskevia määräyksiä asianmukaiseen jätteidenkäsittelylaitokseen.

Älä käsittele sitä tavallisena kaupunkijätteenä.

Mitä tahansa tietoja varten ota yhteyttä valmistajaan ohjekirjassa olevaan osoitteeseen.

Tuote on uusien ympäristöä suojaavien direktiivien vaatimusten mukainen ja se tulee hävittää asianmukaisella tavalla sen käyttöiän päätyttyä.

GR

Επεξεργασὶα απορριμὰτων των ηλεκτρικὼνηλεκτρονικὼν συσκευὼν

Διαθὲστε το προϊὸν ακολοθὼντας τις ισχὺουσες νομοθεσὶες περὶ διαφορετικὴς επεξεργασὶας των απορριμὰτων σε ειδικὲς περιοχὲς διὰθεσης των απορριμὰτων. Μη τα διαχειρὶζεστε ως απλὰ αστικὰ απὸβλητα.

Για οποιαδὴποτε πληροφρὶα, επικοινωνὴστε με τον κατασκευαστὴ στη διὲυθυνση που αναφὲρεται στο εγχειρὶδιο των οδηγιὼν.

Το προϊὸν τηρεὶ τις προϋποθὲσεις που προβλὲπουν οι νὲες οδηγὶες αναφορικὰ με την προστασὶα του περιβὰλλοντος και πρὲπει να διατεὶθεται με τον κατὰλληλο τρὸπο μετὰ το τὲλος της χρὴσης του.

SK

Zaobchádzanie s odpadmi z elektrických / elektronických zariadení

Výrobok likvidujte podľa súčasných predpisov o likvidácii triedeného odpadu na k tomu určených skládkach.

Nezaobchádzajte s ním ako s bežným komunálnym odpadom.

Ak potrebujete akékoľvek informácie, kontaktujte, prosím, výrobcu na adrese uvedenej v návode na použitie.

Výrobok zodpovedá požiadavkám nových smerníc zavedených pre ochranu životného prostredia a zlikvidovať sa na konci svojej životnosti musí príslušným spôsobom.

HU

Az elektromos és elektronikai készülékek hulladékkezelése

A terméket az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyekre adja le követve a szelektív hulladékgyűjtéssel kapcsolatos jelenlegi jogszabályokat.

Ne kezelje közönséges városi hulladékként.

Bárminemű információért forduljon a gyártóhoz, melynek címét a használati útmutatóban találja.

A termék megfelel a környezet védelme érdekében újonnan bevezetett irányelvek követelményeinek és ennek megfelelően kell kezelni az élettartamának végeztével.

CZ

Zacházení s odpady z elektrických / elektronických zařízení

Výrobek likvidujte podle současných předpisů o likvidaci tříděného odpadu na k tomu určených skládkách.

Nezacházejte s ním jako s běžným obecním odpadem.

Potřebujete-li jakékoli informace, kontaktujte prosím výrobce na adrese uvedené v návodu pro použití.

Výrobek odpovídá požadavkům nových směrnic zavedených pro ochranu životního prostředí a zlikvidovat se na konci své životnosti musí příslušným způsobem.

ET

Elektri- ja elektronseadmete jäätmete töötlemine

Tootest lahtisaamist peab läbi viima vastavalt käibivatele eeskirjadele, mis käsitlevad jäätmetest eristatud lahtisaamist selleks mõeldud jäätmetest lahtisaamise alades.

Mitte töödelda nagu tavalisi majapidamisjäätmeid.

Mistahes informatsiooni saamiseks pöörduge palun tootja poole aadressil, mis on märgitud kasutaja käsiraamatus.

Toode vastab uuetele nõutele, mis on esitletud keskkonna kaitsmiseks ja sellest peab reeglipäraselt lahti saama selle elutsükli lõpus.

LT

Kur išmesti elektros \ elektroninės įrangos atliekas.

Šalinkite įrangos atliekas atitinkamai esamų taisyklių, kurios liečia tokios rūšies atliekas apie specialias atliekų kaupimo vietas.

Nemeskite atliekas į paprastus miesto šiukšlių konteinerius. Papildomos informacijos kreipkitės į gamintoją nurodytu vartotojo instrukcijoje adresu .

Šis produktas atitinka įvestos ekologiniam saugumui naujos direktyvos reikalavimams ir turi būti sunaikintas pasibaigus jo atitikties terminui.

SL

Obdelava odpadkov električnih in elektronskih naprav

Odlaganje izdelkov je potrebno vršiti v skladu z veljavnimi predpisi v zvezi z selektivnim odlaganjem odpadkov v centrih za zbiranje odpadkov ki so temu namenjeni. Ne odlagajte ga kot običajne smeti.

Za kakršnokoli informacijo kontaktirajte proizvajalca na naslovu, ki je naveden v priročniku z navodili.

Izdelek odgovarja zahtevam novih smernic, ki so uvedene zaradi zaščite življenske sredine in mora biti odložen na ustrezen način po koncu življenjske dobe.

PL

Postępowanie z odpadami pochodzącymi z urządzeń elektrycznych/ elektronicznych

Produkt musi zostać poddany utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi segregowania odpadów w specjalnie do tego wyznaczonych miejscach. Nie wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami miejskimi.

W celu uzyskania jakichkolwiek informacji proszę skontaktować się z producentem pod adresem podanym w instrukcji obsługi dla użytkownika.

Ten produkt odpowiada wymogom zawartym w nowych dyrektywach wprowadzonych w celu ochrony środowiska i po zakończeniu cyklu eksploatacji musi zostać zutylizowany we właściwy sposób.

LV

Kā utilizēt elektrisko/elektronisko iekārtu atkritumus

Iekārtu atkritumus nepieciešams utilizēt atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem, kuri reglamentē dažādu veidu atkritumu utilizēšanu tikai speciālajās atkritumu konteineros. Nemetiet šos atkritumus parastajos kopējos pilsētas atkritumu.

Lai saņemtu jebkuru informāciju, griezieties pie ražotāja, kura adrese uzrādīta ekspluatācijas instrukcijā.

Dotais produkts atbilst jaunās direktīvas prasībām, kura attiecās uz ekoloģisko drošību, un tas ir atbilstošā kārtībā utilizējams pēc tā, kad nobeigsies tā derīguma termiņš.

coffeeing the World

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE - DÉCLARATION DE CONFORMITE CE
EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG - EC DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

Noi **RANCILIO** Group s.p.a.

Dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto: Macinadosatore per uso professionale
Déclarons, sous notre responsabilité, que le produit: Moulin-doseur à café d'utilisation professionnel
Erklären in alleiniger Verantwortung, daß das Produkt: Kaffeemühle mit Dosierer für professionellen Gebrauch
Declare under our responsibility that the product: Coffee-grinder-dispenser maker for professional use
Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto: Moledor-dosificador de café de uso profesional
Declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto: Máquina para o moedor e dosador de café para uso profissional

modello: - modèle: - modell: - model: - modelo: - modelo:

KRYO 65

al quale è riferita questa dichiarazione, è conforme alle seguenti direttive:
auquel se réfère cette déclaration, est conforme aux directives suivantes:
auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den folgenden Richtlinien übereinstimmt:
to which this declaration relates, complies with the following directives:
al cual se refiere esta declaración, cumple con las siguientes directivas:
às quais a presente declaração se refere, e com as seguintes directivas:

2006/42/CE
Direttiva Macchine - Directive Machines - Maschinenrichtlinie - Machinery Directive - Directiva Máquinas - Directiva de Máquinas

2006/95/CE
Direttiva Bassa Tensione - Directive Basse Tension - Niederspannungsrichtlinie - Low Voltage Directive - Directiva Baja Tensión - Directiva Baixa Tensão

2004/108/CE
Direttiva EMC - Directive EMC – EMV-Richtlinie - EMC Directive - Directiva EMC - Directiva CEM

Norme armonizzate applicate - Normes harmonisées appliquées - Angewendete harmonisierte Normen
Harmonized standards applied - Normas armonizadas aplicadas - Normas harmonizadas aplicadas

EN 60335-1:2002-10 + /A1:2004-12 + /A1/EC:2007-01 + /A2:2006-09 + /A11:2004-02 + /A12:2006-03 + /A13:2008-11
EN 60335-2-64:2000-02+ /EC:2002-06 + /A1:2002-06
EN 55014-1:2006-12 + /A1:2009-04, EN 55014-2:1997-02 + /EC:1997-12 + /A1:2001-12 + /A2:2008-10
EN 61000-3-2:2006-04, EN 61000-3-3:2008-09, EN 61000-3-11:2000-11
EN 62233:2008

Ultime due cifre dell'anno in cui è stata apposta la marcatura CE: - Deux derniers chiffres de l'année d'apposition du marquage CE **12**
Die letzten beiden Ziffern des Jahres, in dem die CE-Kennzeichnung angebracht wurde Last two digits of the year in which the CE marking was affixed
Dos últimas cifras del año de colocación del marcado CE - Dois últimos dígitos do ano em que a marcação CE foi aposta

Il presidente - The president
Sig. Giorgio Rancilio

La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.
La présente déclaration perd sa validité dès lors que la machine est modifiée sans notre autorisation expresse.
Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.
The present declaration will become invalid should the machine be modified without our specific authorization.
La presente declaración pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra autorización expresa.
A presente declaração perde a validade se a máquina for alterada sem a nossa autorização específica.

RANCILIO Group s.p.a.
Viale della Repubblica, 40 | 20015 Villastanza di Parabiago | Milano Italy
MD-CER.03 rev.0.6 del 13/03/12

Contacts

Ansprechpartner

Contacts

Contatti

Contactos

Contactos

HEADQUARTERS, PRODUCTION PLANT AND R&D CENTERS

Rancilio Group s.p.a.
Viale della Repubblica 40
20015 Villastanza di Parabiago (MI) - Italy
Ph. +39 0331 408200
Fax +39 0331 551437
www.ranciliogroup.com
info@ranciliogroup.com

Egro Suisse AG
Bahnhofstrasse 66
5605 Dottikon - Switzerland
Ph. +41 (0)56 616 95 95
Fax +41 (0)56 616 95 97
www.egrocoffee.com
info@egrocoffee.com

WORLDWIDE BRANCH LOCATIONS

Spain
Rancilio Group Espana, s.a.
Gran Vía de Carlos III, 84 3ª-Edificio Trade
08028 Barcelona - Spain
Ph. +34 902 884 275
Ph. +34 934 923 414
Fax +34 934 965 701
www.ranciliogroup.com
info-es@ranciliogroup.com

Portugal
Rancilio Group Portugal Lda
Estrada da Falagueira n° 68 E
2700-365 Amadora-Lisboa - Portugal
Ph. + 351 21 019 10 91
Fax + 351 21 019 10 91
www.ranciliogroup.com
info-pt@ranciliogroup.com

Germany
Rancilio Group Deutschland GmbH
Talstrasse 27
97990 Weikersheim - Germany
Ph. +49 7934 99 29 30
Fax +49 7934 99 29 330
www.ranciliogroup.de
info-de@ranciliogroup.com

Switzerland
Egro Suisse AG
Bahnhofstrasse 66
5605 Dottikon - Switzerland
Ph. +41 (0)56 616 95 95
Fax +41 (0)56 616 95 97
www.egrosuisse.ch
info@egrosuisse.ch

USA/Canada
Rancilio Group North America, Inc.
1340 Internationale Parkway #200
Woodridge, IL 60517 - U.S.A.
Ph. +1 630 427 1703
Fax +1 630 427 1713
www.ranciliogroup.com
info@rancilio-na.com

SALES REPRESENTATIVE OFFICE

Asia
Asia Market Access HK Ltd
601 Tak Woo House
17-19 D'aguilar Street Central - Hong Kong
Ph. +852 2521 7839
Fax +852 2521 5787
www.ranciliogroup.com

RANCILIO
coffeeing the World

No. 46900163 REV:-- 04/2012